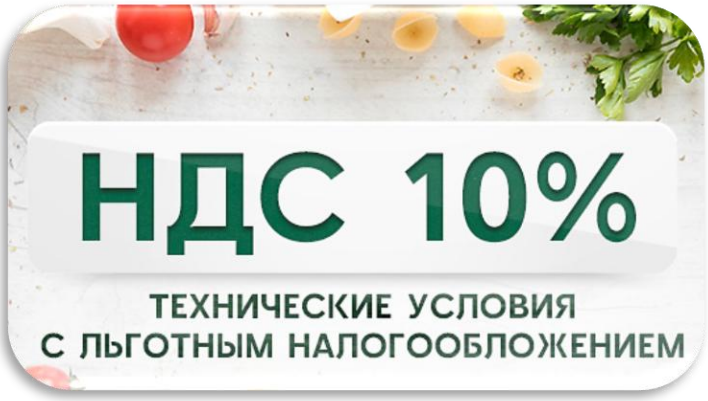
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: **www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПРОДУКЦИЮ С НДС 10%



ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

ЛАУРЕАТ ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ 2020

Международная Система Качества ISO 9001

Отсканируйте QR код и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.
Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, в условиях продолжения процесса формирования единого таможенного законодательства стран-участниц ЕАЭС Вам необходимо реагировать на все нововведения в области стандартизации и технического регулирования: ежегодно вводятся новые Технические регламенты и стандарты, вносятся изменения в уже действующие, претерпевают изменения классификаторы продукции (замена ОК 005-93 на ОК 034-2014). В связи с этим предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические условия, разработанные профильными технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам стран ЕАЭС и иных стандартов.

Готовые Технические условия (ТУ) для пищевой промышленности – это полноценный документ, по которому можно выпускать продукцию и осуществлять необходимые процессы подтверждения ее соответствия требованиям безопасности технических регламентов (декларирование, сертификация, государственная регистрация, ветеринарно-санитарная экспертиза).

Все документы по стандартизации, разработанные нашим Центром, проходят экспертизу и регистрацию в Федеральном бюджетном учреждении «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний («ФБУ «ЦСМ»)».

Технические условия действуют на территории стран ЕАЭС (России, Казахстана, Белоруссии, Армении и Киргизии).

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

В комплект готовых Технических условий входят:

1. технические условия с экспертизой и регистрацией в ЦСМ,
2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления),
3. каталожный лист, свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ,
4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам,
5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями (ТУ) на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к производству и реализации продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день.** Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), в документе прописывается наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора. Отправка документов производится в день поступления денег или на следующий день, заказным письмом почтой России или курьерской службой (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации, стран ЕАЭС и дальнего зарубежья.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную **эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования.** Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – 10 рабочих дней.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ+ТИ – от 8 000 до 25 000 рублей! Работаем без НДС.**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – одновременное приобретение 2-х документов,
10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,
15% – одновременное приобретение от 3-х документов,
20% – одновременное приобретение от 10-и документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ на разработку 2-х документов,
10% – повторный заказ разработки документа.

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Коллеги, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации. После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия и сопроводительные документы: договор, счет фактура, товарная накладная, акт приема и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства,

во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами.

Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России и других стран.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции ХАССП, регистрация Деклараций о соответствии ТР ТС и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.

С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы HACCP (ГОСТ Р 51705.1-2024). ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку и внедрение на производство системы ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. **Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции, соответствующую принципам ХАССП.**

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам, Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, **WhatsApp/Viber 8(960) 665-44-41,** отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru, или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru**,** www.kupi-tu.ru

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вы не можете позвонить, оставьте свой номер телефона по электронной почте agropit@mail.ru и специалисты нашего Центра перезвонят в удобное для Вас время. Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Технологи ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

С уважением к Вам и Вашему бизнесу,
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».

РЕКВИЗИТЫ:

Юридический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (Технологический отдел)

Фактический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (Технологический отдел)

Адрес для корреспонденции: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196

ИНН 6827022361

КПП 682701001

Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/счет 40702810937410000099

к/счет 30101810145250000411

БИК 044525411

ОГРН 1126827000410

ОКПО 37676459

ОКОГУ 4210014

ОКАТО 68415000000

ОКВЭД 74.30.4

Сайт: agropit.ru, kupi-tu.ru

Адрес электронной почты: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru

Телефон/факс: 8(475-45)5-14-13, 5-05-97, 5-09-80

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна (на основании Устава

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОДУКЦИЯ С НДС 10%

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1222-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)....8
ТУ,ТИ 10.13.14-1221-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)....11
ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)....15
ТУ,ТИ 10.13.14-1216-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ПОЛУКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)....20
ТУ,ТИ 10.13.14-1215-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)....23
ТУ,ТИ 10.13.14-1214-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)....25
ТУ,ТИ 10.13.14.-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 27
ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 29
ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) .32
ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 35
ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)....37
ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)....39
ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)....41
ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)....43
ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 46
ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 48
ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 50
ТУ,ТИ 10.13.14-899-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)....53
ТУ,ТИ 10.13.14-1138-2025 ШПИКАЧКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 54
ТУ,ТИ 10.13.14-879-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 55
ТУ,ТИ 10.13.14-127-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)....57
ТУ,ТИ 10.13.14-1136-2025 СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 60
ТУ,ТИ 10.13.14-1135-2025 СТУДНИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)....62
ТУ,ТИ 10.13.14-898-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%) 63
ТУ,ТИ 10.13.14-897-2025 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ (НДС 10%)....69
ТУ,ТИ 10.13.14-896-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 73
ТУ,ТИ 10.13.14-895-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 79
ТУ,ТИ 10.13.14-1130-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)....83
ТУ,ТИ 10.14.13-1129-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)....84
ТУ,ТИ 10.13.15-878-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)....86
ТУ,ТИ 10.13.14-1128-2025 ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)....87
ТУ,ТИ 10.13.14-882-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 89
ТУ,ТИ 10.13.14-883-2025 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)....92
ТУ,ТИ 10.13.14-1127-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)....93
ТУ,ТИ 10.13.14-904-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%) 96
ТУ,ТИ 10.13.14-903-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%) 98
ТУ,ТИ 10.13.14-902-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%) 103

ТУ,ТИ 10.13.14-893-2025 ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 107
ТУ,ТИ 10.13.14-892-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 109
ТУ,ТИ 10.13.14-891-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 111
ТУ,ТИ 10.13.14-894-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 112
ТУ,ТИ 10.13.14-884-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 115
ТУ,ТИ 10.13.14-885-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 118
ТУ,ТИ 10.13.14-881-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 120
ТУ,ТИ 10.13.14-877-2025КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 122
ТУ,ТИ 10.13.14-577-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ 125

КОНСЕРВЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.20.34-1176-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРИЛЯ (НДС 10%) 128
ТУ,ТИ 10.20.34-1182-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (НДС 10%) 129
ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%) 130
ТУ,ТИ 10.20.34-1174-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА (НДС 10%) 131
ТУ,ТИ 10.13.15-1157-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В БУЛЬОНЕ (НДС 10%) 132
ТУ,ТИ 10.13.45-1156-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ФАРШЕВЫЕ (НДС 10%) 134
ТУ,ТИ 10.13.15-1155-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В СОУСЕ (НДС 10%) 135
ТУ,ТИ 10.13.15-1154-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ (НДС 10%) 136
ТУ,ТИ 10.13.15-1153-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ (НДС 10%) 137
ТУ,ТИ 10.13.15-1151-2025 КОНСЕРВЫ ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 140
ТУ,ТИ 10.13.15-1141-2025 КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 141
ТУ,ТИ 10.13.15-1140-2025 КОНСЕРВЫ РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 142
ТУ,ТИ 10.13.15-1139-2025 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 143
ТУ,ТИ 10.13.15-1131-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 145
ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ С НДС 10% 150
ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 150
ТУ,ТИ 10.13.14-1167-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 151
ТУ,ТИ 10.13.14-1166-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%) 154
ТУ,ТИ 10.13.14-1164-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 157
ТУ,ТИ 10.13.14-1163-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 161
ТУ,ТИ 10.13.14-1162-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%) 168
ТУ,ТИ 10.13.14-1161-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%) 178
ТУ,ТИ 10.13.14-1152-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 184
ТУ,ТИ 10.13.14-1148-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 185
ТУ,ТИ 10.13.14-1147-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 197
ТУ,ТИ 10.13.14-1146-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%) 209
ТУ,ТИ 10.13.14-1145-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%) 219
ТУ,ТИ 10.13.14-1142-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 232

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ И МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1210-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 235
ТУ,ТИ 10.13.14-1197-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%) 239
ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) 246

РЫБА, РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.20.25-1246-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (РОЛЛЫ, СУШИ, ТЕМПУРА) (НДС 10%) 251
ТУ,ТИ 10.20.25-1245-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ (НДС 10%) 253
ТУ,ТИ 10.20.25-228-2025 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ И СУШЕНО-ВЯЛЕНЫЕ 259
ТУ,ТИ 10.20.23-196-2025 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА 263
ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%) 272
ТУ,ТИ 10.20.26-1168-2025 ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ 273
ТУ,ТИ 10.20.34-1177-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК (НДС 10%) 275
ТУ,ТИ 10.20.12-1149-2025 ПЕЧЕНЬ РЫБ ОХЛАЖДЕННАЯ 276
ТУ,ТИ 10.20.24-610-2025 РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ПОДКОПЧЁННАЯ 277

СЫРЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.51.110-1203-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%) 283
ТУ,ТИ 10.51.120-1205-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%) 286
ТУ,ТИ 10.51.130-1204-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%) 288
ТУ,ТИ 10.51.40-1183-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (НДС 10%) 289
ТУ,ТИ 10.51.40-1134-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 290
ТУ,ТИ 10.51.40-1133-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 292
ТУ,ТИ 10.51.40-1132-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 295

ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.15-1212-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 298
ТУ,ТИ 10.13.15-1211-2025 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 299
ТУ,ТИ 10.13.14-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 300
ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 302
ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 305
ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 308
ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 309
ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 311
ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 314
ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 316
ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 318
ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 320
ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 322

МУКА И КРУПА С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.61.22-1206-2025 МУКА ГРЕЧНЕВАЯ 325
ТУ,ТИ 10.61.22-1159-2025 МУКА СОЕВАЯ 326
ТУ,ТИ 10.61.22-1158-2025 МУКА РИСОВАЯ 326
ТУ,ТИ 10.61.22-696-2025 МУКА ГОРОХОВАЯ 327
ТУ,ТИ 10.61.22-695-2025 МУКА ОВСЯНАЯ 328
ТУ,ТИ 10.61.22-694-2025 МУКА ЯЧМЕННАЯ 328
ТУ,ТИ 10.61.22-662-2025 МУКА КУКУРУЗНАЯ 329
ТУ,ТИ 10.61.21-1209-2025 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ 330
ТУ,ТИ 10.61.22-1207-2025 МУКА РЖАНАЯ 330

ПРОДУКЦИЯ С НДС 10%	
КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ С НДС 10%	
23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1222-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 15.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] сыровяленые, из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные. ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** сыровяленые. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий – сухие. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса лося «Махан из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук лесной из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Лось вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Брезаола из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Сальчичон из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана по-мексикански»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Палочки северные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Горчичные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Чесночные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Дикий Север». **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий – полусухие. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса оленя «Суджук из Марала»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Салями с лавром»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Филейная»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Марал вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Марал в огне»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Лесной олень»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Лось с коньяком»; колбаса

сыровяленая из мяса лося «Сервелат Крупянистый»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Сервелат Прованс»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Джерки из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Суджук из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная диковинка из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо с чили из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Камчатский медведь»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Бурый медведь»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Медвежий барон»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Прованс»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Полярная звезда»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Три перца»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы с зеленью»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Перчик»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Сальса»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Острые»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Соломка»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки янтарные с травами»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки карри с ананасом»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки с чили».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Колбасы [колбаски] мясные сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 6 месяцев [180 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6,5 месяцев [195 суток]; ***с применением консерванта Униконс***

XXL: сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 7 месяцев [210 суток]; **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; **При температуре воздуха от 12 °С до плюс 15 °С и относительной влажности 75%-78%:** сыровяленые колбасные изделия **в обсыпке** не более 1 месяца [30 суток]. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) 180 суток. сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума не более 90 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума не более 45 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 35 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 30 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) 190 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 95 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 55 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консерванта Униконс XXL 200 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 100 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) 150 суток. сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 15 суток. **При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) 90 суток. сыровяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 105 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 120 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 9 месяцев [270 суток]. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 10 месяцев [300 суток]. порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: сыровяленых не более 15 суток. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуу-

мом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1221-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 02.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] варёно-копчёные, из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёно-копчёные; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

Ассортимент: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** колбаса варёно-копчёная из мяса изюбря с можжевеловыми ягодами; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя с можжевеловыми ягодами; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Полярная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Тобольская»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Лесной олень с сыром»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Чёрный мрамор»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Северный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Пятнистый олень»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Гордый марал»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Огни тундры»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя

«Сервелат Финский с можжевельником»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Арктический»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Императорский»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Марочный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Салями Гордый марал»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Таёжная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Острая с перчиком»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и кабана «Чесночная с укропом»; колбаса варёно-копчёная из мяса марала «Алтайская»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Горчичная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Копчёная на дровах с майораном»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Копчёная на Абрикосе»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося с зеленым перцем; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Престижная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Омсукчанская»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Лосиная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Имбирный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося и кабана «Сервелат Лесной дуэт»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Изысканная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Егерская»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Копчёная на дровах»; («Старорусская»); колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Лось копчёный»; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с сыром Пармезан; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с оливками; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с фундуком; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана «Копчёная на дровах с перчиком»; колбаса варёно-копчёная из мяса диких животных с жеребятиной; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Копчёная на дровах с зеленым перцем»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Копчёная на сливе»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули с тмином; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Посылка из леса»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули и оленя «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Марочная»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Сервелат Амаретто»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Копчёная на дровах с майораном»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и кабана «Сервелат Можжевеловый»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося и кабана «Сервелат Миндальный»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули и кабана «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная из мяса дикого барана «Снежный баран»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с брусникой»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Карельский медведь»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Егерская»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «По-гречески»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя с паприкой и сушёной рукколой; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с орехами»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с сыром»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя с луком и базиликом; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Приятная с шалфеем»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Приятная с зеленью и чесноком»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Медведь с ромом»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с пряной зеленью»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с калиной»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с куркумой»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Логово медведя»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Филейная»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копченый медведь»; колбаса варёно-копчёная из мяса зайца «Диковинка»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Салями из мяса бобра»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Сервелат из мяса бобра»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Слободская»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Новгородская»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Бобринка»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Луканка»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с клюквой и мускатным орехом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Беловежская»; колбаса варёно-копчёная из мяса

нутрии с можжевеловыми, ягодами, калиной и тимьяном; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Полесская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с луком и пряной зеленью; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с зирой; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Перечная»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с белым перцем и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Белорусская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с кардамоном и луком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с чесноком и укропом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Заповедная»; «Особая» колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с паприкой и гвоздикой; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии и бобра «Беловежская пуща»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Штучная»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с кайенским перцем и пивом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Сервелат Ароматный»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «Трофей охотника»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «Лесовичок»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «По-великоустюгски»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Егерские»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Кабанчики»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Лесной гостинец»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Косичка из бобра»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Удачная охота»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Таёжное лакомство». колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с паприкой и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Ромовая»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Горчичная». **Категория Б:** колбаски варёно-копчёные из мяса косули «Сафари».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; заменять придуманное наименование продукции на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Колбасы [колбаски] мясные варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке колбасные изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Колбасы [колбаски] мясные варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности

и условия хранения колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемые в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 75 суток; ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 90 суток; **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке не более 45 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 20 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 10 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке не более 8 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке не более 6 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас**

[колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] варёно-копчёные не более 120 суток; **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] варёно-копчёные не более 210 суток; порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных, из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: —для варёно-копчёных не более 10 суток; в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные. ***в зависимости от диаметра или поперечных***

размеров: колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** сырокопчёные. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

Ассортимент: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопчёные. Тип колбасных изделий – сухие. Категория А:** колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с грецким орехом»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Казы из мяса лося»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Имперская»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Троянская луканка»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Филейная»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Копчёный медведь»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя и лося «Пасхальная»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии со свининой; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Царская»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя и кабана «Палочки Северные»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя и кабана «Палочки Янтарные»; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Лесные». **Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопчёные. Тип колбасных изделий – полусухие. Категория А:** колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Болетус» с белыми грибами; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Министерская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Саамская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Хибинская»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Северный барон»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Марал с трюфелем»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Спагетти»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Марал в вине»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Качиаторе»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Мадера»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» в кунжуте; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» с кедровым орешком; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» в пармезане; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Сальсичча»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Ром и Апельсин»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Грибы и Укроп»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Полесская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с белыми грибами»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось ромовый»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Суджук»; колбаса сырокопчёная из мяса лося из мяса лося «Суджук пряный»; колбаса сырокопчёная из мяса лося из мяса лося «Салями»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось в миндале»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось Имбирный с клюквой»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Кедровая»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Сырная»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Сальса»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Копчёный хлыст»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Чоризо с чили»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Перечная»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Фахита»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Фуэт»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Суджук сырокопчёный»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Торино»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Трентино»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с ромом»;

колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с кедровыми орехами»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с белыми грибами»; колбаса сырокопчёная из мяса косули; колбаса сырокопчёная из мяса косули и кабана; колбаса сырокопчёная из мяса кабана; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями из кабана»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан в имитации плесени»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с перцем в пармезане»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан в горчице»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан в горчице»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кнут из Кабана»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями Дикий кабан»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями Лесной барон»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Талисман охоты»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Царская охота»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Чоризо из кабана с паприкой»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с трюфелем»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с чили»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана и косули «Лесной дуэт»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Медовая»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Медведь в роме»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Бурый медведь»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Чоризо из медведя»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Медведь с пармезаном»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Медведь с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Пальмира»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Салями Качиаторе»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии с миндалем; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Салями из бобра»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Сервелат Ромовый»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Сервелат Лещинский»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Косичка из бобра»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя «Сигары таёжные»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Пивчики из лося»; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Копченый хлыст»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Пряные»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Егерские»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Косуля с васаби»; колбаски сырокопчёные из мяса косули; колбаски сырокопчёные из мяса косули и кабана; колбаски сырокопчёные из мяса кабана. **Категория Б:** колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая [«Пикантная»]»; колбаса сырокопчёная из мяса косули; колбаски сырокопчёные из мяса косули.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Заменять придуманное наименование продукции на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Колбасы [колбаски] мясные сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной

упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 6 месяцев [180 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) в обсыпке не более 1,5 месяца [45 суток]. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6,5 месяцев [195 суток]. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 7 месяцев [210 суток]. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]. **При температуре воздуха от 12 °С до плюс 15 °С и относительной влажности 75%-78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) 2 месяца [60 суток]; сырокопчёные колбасные изделия **в обсыпке** не более 1 месяца [30 суток]; **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) 180 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума не более 90 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума не более 45 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 35 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 30 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) 190 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 95 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 55 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консерванта Униконс XXL 200 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 100 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками)150 суток сырокопчёные при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 165 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопчёные сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток. **При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками)90 суток [3 месяца] сырокопчёные при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке не более

10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 105 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 120 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сырокопчёные не более 9 месяцев [270 суток]. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сырокопчёные не более 10 месяцев [300 суток]; порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток. **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопчёных и сыровяленых не более 15 суток. в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1216-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ПОЛУКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. **Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** полукопчёные. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные. Категория А:** колбаса полукопчёная из мяса оленя «Праздничная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Престижная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская с миндалём»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Царская с миндалём»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Егерская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Княжеская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса зайца «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса зайца «Царская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Популярная»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса нутрии «Царская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Модерн»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Штучная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Филейная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Аппетитная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса бобра «Царская»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Югор с брусникой»; колбаски полукопчёные из мяса

оленя «Пивчики»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Заполярные»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Чукотские»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Царские»; колбаски полукопчёные из мяса кабана «Егерские»; колбаски полукопчёные из мяса кабана «Княжеские». **Категория Б:** колбаса полукопчёная из мяса оленя «Трапезная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Северная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Популярная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Снежная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Воркутинская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Чесночная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Варшавская три перца»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Югор»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Полярная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Королевская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «По-царски»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Магаданская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Лесной барон» с можжевеловой ягодой; колбаса полукопчёная из мяса лося «Волгоградская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Вологодская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Мясной каприз»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Крымская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Сувенирная»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Рубана на дровах»; колбаса полукопчёная из мяса кабана и лося «Тирольская»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Подарочная» с можжевеловой ягодой; колбаса полукопчёная из мяса косули «Копчёная на Абрикосе»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Своеобразная»; колбаса полукопчёная из мяса изюбря «Чёрный мрамор»; колбаса полукопченая из мяса зайца «Уникальная»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Нутриевая»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Егерская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии и бобра «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Приятная с оливками»; колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Суздальская»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Премиум»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Егерские»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Ароматные»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Неповторимые»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Огни тундры»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Царские»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Популярные»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Таежные»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Домашние»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Карри» с ананасом; колбаски полукопчёные из мяса лося и кабана «От егеря»; колбаски полукопчёные из мяса кабана и лося «Кезекнакер»; колбаски полукопчёные из мяса кабана со шпинатом и сыром; колбаски полукопчёные из мяса косули «Гриль» с травами; колбаски полукопченые из мяса бобра «Кнут»; колбаски полукопченые из мяса бобра с брусникой; колбаски полукопченые из мяса бобра и нутрии «Колбаски егеря»; колбаски полукопченые из мяса зайца «От егеря». **Категория В:** колбаски полукопченые из мяса лося «Егерские острые»; колбаски полукопченые из мяса лося и кабана с черносливом. Колбасы [колбаски] мясные полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных полукопчёных, из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с

учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 30 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемые в барьерной колбасной оболочке не более 75 суток. ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные, вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 90 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; полукопчёные при порционной нарезке не более 45 суток; полукопчёные при сервировочной нарезкене более 20 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 10 суток; полукопчёные при порционной нарезкене более 8 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке не более 6 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной ат-**

мосферы: колбасы **[**колбаски] полукопчёные не более 120 суток. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] полукопчёные не более 210 суток; порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: —для полукопчёных и варёно-копчёных не более 10 суток; в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1215-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных варено-копченых мясных (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные варено-копченые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варено-копченые, мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Арамская»; колбаса варено-копченая «Болгарская»; колбаса варено-копченая «Салями с грецким орехом»; колбаса варено-копченая «Сервелат с пармезаном»; колбаса варено-копченая «Варшавская»; колбаса варено-копченая «Барбадос»; колбаса варено-копченая «Салями Брусничная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Георгиевская»; колбаса варено-копченая «Мозаичная»; колбаса варено-копченая «Салями перечная»; колбаса варено-копченая «Сервелат Медовый»; колбаса варено-копченая «Дворянский гостинец»; колбаса варено-копченая «Копченая на дровах»; колбаса варено-копченая «Бужоле»; колбаса варено-копченая «Бусидо»; колбаски варено-копченые «Чибичете»; колбаски варено-копченые «Мукулай»; колбаски варено-копченые «Колбаски с гранатом»; колбаски варено-копченые «Юкола»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаски варено-копченые «Нямса»; колбаски варено-копченые «Салямки»; колбаса варено-копченая «Салями Фаворит»; колбаски варено-копченые «Ладожские».

колбаски варено-копченые «Улюктэ»; колбаски варено-копченые «Тоскана». Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0°С до плюс 15 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток. ***в полиамидной барьерной оболочке:*** варено-копченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 60 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; варено-копченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; варено-копченые при порционной нарезке не более 20 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 70 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7 до минус 9 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: —

для полукопченых и варено-копченых не более 10 суток; для сырокопченых и сыровяленых не более 20 суток. Срок годности изделий колбасных мясных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1214-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных полукопченых, (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные полукопченые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные полукопченые мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные (колбасы, колбаски) в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Белый медведь»; колбаса полукопченая «Архангельская»; колбаса полукопченая «Мурманская»; колбаса полукопченая «Чукотская»; колбаса полукопченая «Алеутская»; колбаса полукопченая «Якутская»; колбаса полукопченая «Норильская»; колбаса полукопченая «Беломорье»; колбаса полукопченая «Таймырская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Полярная»; колбаса полукопченая «Швейцарская»; колбаса полукопченая «Восточная»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Северная». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Интинская оленья»; колбаса полукопченая «Элитная оленья»; колбаса полукопченая «Воркутинская оленья»; колбаса полукопченая «Сервелат брусничный»; колбаса полукопченая «Приуральская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «Аргангельская»; колбаса полукопченая «Криковская»; колбаса полукопченая «Сервелат из оленины»; колбаса полукопченая «Сервелат Княжеский»; колбаса полукопченая «Сервелат Приморский»; колбаса полукопченая «Венецианская»; колбаса полукопченая «Калужская»; колбаса полукопченая «Приоскская»; колбаса полукопченая «Премиальная»; колбаса полукопченая «Таежная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаски полукопченые «Чукотские»;

колбаски полукопченые «Никольские»; (Охотничьи) колбаски полукопченые «Ароматные»; колбаски полукопченые «Колбаски с сыром»; колбаски полукопченые «Колбаски с паприкой»; колбаски полукопченые «Колбаски с клюквой»; колбаски полукопченые «Дорожные»; колбаски полукопченые «Элитные»; колбаски полукопченые «Тирольские». **Категория В:** колбаса полукопченая «Георгиевская»; колбаса полукопченая «Северная»; колбаса полукопченая «Мартовская»; колбаса полукопченая «Вкусная»; колбаса полукопченая «Крымская».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении колбасных изделий допускается применять: молотые орехи, сушеные овощи, фрукты и ягоды, овощные порошки, соки, экстракты и др. Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0°С до плюс 15 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** —полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 12 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 15 суток.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14.-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: продукты из мяса сухопутной птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров] с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транс-

портные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы:** - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; - замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице

Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: продукты из мяса сухопутной птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра: колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежно-ветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса

кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы: - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,°С	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: продукты из мяса сухопутной птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая «Македонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Индейка «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров [курицы] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная советская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Четыре специи» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «XXL» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат полукопченый «Волжская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Казанская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Жемчужная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная аппетитная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная с сыром» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Капустная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Азовская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная» из мяса курицы [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Боярская застольная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Околица» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Деревенская усадьба» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Орехово-мускатная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы«Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская вкусная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная домашняя»

из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная изысканная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Йоркширская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Филейная Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Домашние» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Ароматные Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Крымская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль» из мяса птицы; колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Балыковая» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная Балыковая» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохра-

нена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: — для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; — для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы:** - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; - замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническое условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных сырокопченых мясных (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные сырокопченые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные сырокопченые мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий- сухие Категория А: колбаса сырокопченая «Эскимосская»; колбаса сырокопченая «Алеутская»; колбаса сырокопченая «Финская»; колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Гренландская»; колбаса сырокопченая «Северный олень»; колбаса сырокопченая «Таймырская»; колбаса сырокопченая «Якутская»; колбаса сырокопченая «Чукотская»; колбаса сырокопченая «Северное сияние»; колбаса сырокопченая «Мясной каприз»; колбаса сырокопченая «Ла парма»; колбаса сырокопченая «Фиеста»; колбаски сырокопченые «Кабандос»; колбаски сырокопченые «Пармские»; колбаски сырокопченые «Фелино»; колбаски сырокопченые «Чоризо». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Оленья с черносливом»; колбаски сырокопченые «Таймырские»; колбаски сырокопченые «Таежные»; колбаски сырокопченые «Палермо»; колбаски сырокопченые «Бавария»; колбаски сырокопченые «Пряные». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий- полусухие с регулятором кислотности Категория А:** колбаса сырокопченая «Соната»; колбаса сырокопченая «Княжица с брусникой»; колбаса сырокопченая «Салями Тисоветская»; колбаса сырокопченая «Венецианская»; колбаса сырокопченая «Престижная»; колбаса сырокопченая «Хабуго»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Пикантная Загорская»; колбаса сырокопченая «Силиана»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаски сырокопченые «Парижские»; колбаски сырокопченые «Барские»; колбаски сырокопченые «Жигулевские»; колбаски сырокопченые «Берлинские»; колбаски сырокопченые «Бельгийские»; колбаски сырокопченые «Монтебре». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0°С до плюс 15 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; сырокопченые после вскрытия пакета - 20 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 20 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 210 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 270 суток; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 95 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7 до минус 9 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток.. **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопченых и сыровяленых не более 20 суток. Срок годности изделий колбасных мясных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного

оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шпикачки мясные «Халяль» (далее – шпикачки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Шпикачки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шпикачки вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – шпикачки. Подвид – вареные. Категория А: шпикачки «Дербентские Халяль»; шпикачки«Ставропольские Халяль»; шпикачки «Адыгейские Халяль»; шпикачки «Сарай Халяль»; шпикачки «Горские Халяль»; шпикачки «Татарские Халяль»; шпикачки «Казанские Халяль»; шпикачки «Крымские Халяль»; шпикачки «Астраханские Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Ханские Халяль»; шпикачки «Казахские Халяль»; шпикачки «Дагестанские Халяль»; шпикачки «Мергез Халяль»; шпикачки «Эстонские шашлычные Халяль»; шпикачки «Спасские Халяль»; шпикачки «Турецкие» говяжьи Халяль»; шпикачки «Мусульманские говяжьи Халяль»; шпикачки «Натуральные Халяль»; шпикачки «Грузинские Халяль»; шпикачки «Албанские Халяль»; шпикачки «Анатолийские Халяль»; шпикачки «Синопские Халяль»; шпикачки «Из говядины Халяль»; шпикачки «Из говядины с молоком Халяль»; шпикачки «Из говядины со сливками Халяль»; шпикачки «Конские Халяль»; шпикачки «Конские с молоком Халяль»; шпикачки «Конские со сливками Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Телячьи с солоком Халяль»; шпикачки «Телячьи со сливками Халяль». **Категория Б:** шпикачки «Шашлычные Халяль»; шпикачки «Загорские Халяль»; шпикачки «Гриль Халяль»; шпикачки «Для гурмана Халяль»; шпикачки «Тминные Халяль»; шпикачки «Чесночные» с говядиной Халяль»; шпикачки «Осбан с рисом Халяль»; шпикачки «Южные Халяль»; шпикачки «Пальчики» из говядины Халяль»; шпикачки «Пальчики» из баранины Халяль»; шпикачки «Шпикачки в маринаде Халяль»; шпикачки «Немецкие Халяль»; шпикачки «Кавказские с луком Халяль»; шпикачки «Шпикачки с карри Халяль»; шпикачки «Белые колбаски Халяль»; шпикачки «Кебабы» Халяль»; шпикачки «Кебабчета Халяль»; шпикачки «Семейные Халяль»; шпикачки «Алатау Халяль»; шпикачки «Колбаски Штутгартские Халяль»; шпикачки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; шпикачки «Белые Хальль» (без индекса Е); шпикачки «Баварские Халяль». **Категория В:** шпикачки «Пряные Халяль»; шпикачки

«Уфимские Халяль»; шпикачки «Кроха Халяль»; шпикачки «Бараньи Халяль»; шпикачки «Айгыр Халяль» шпикачки «Ароматные с зеленью Халяль»; шпикачки «Нежирные Халяль»; шпикачки «Смак Халяль»; шпикачки «Острые Халяль»; шпикачки «Ливийские Халяль»; шпикачки «Пикник Халяль»; шпикачки «Медовые Халяль»; шпикачки «Аппетитные Халяль»; шпикачки «Фермерские Халяль»; шпикачки «Царские Халяль»; шпикачки «Филиппинские Халяль»; шпикачки «К ужину Халяль»; шпикачки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; шпикачки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; шпикачки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; шпикачки «Коровка Халяль»; шпикачки «С вялеными томатами Халяль»; шпикачки «Сочные с сыром Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Шпикачки мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Шпикачки мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Шпикачки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных шпикачек мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;**

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. Рекомендуемый срок годности шпикачек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности шпикачек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности шпикачек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сардельки мясные «Халяль» (далее – сардельки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сардельки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сардельки мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Из говядины с молоком Халяль»; сардельки «Из говядины со сливками Халяль»; сардельки «Конские Халяль»; сардельки «Конские с молоком Халяль»; сардельки «Конские со сливками Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Телячьи с солоком Халяль»; сардельки «Телячьи со сливками Халяль»; сардельки «Дербентские Халяль»; сардельки «Ставропольские Халяль»; сардельки «Адыгейские Халяль»; сардельки «Сарай Халяль»; сардельки «Горские Халяль»; сардельки «Татарские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Крымские Халяль»; сардельки «Астраханские Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Ханские Халяль»; сардельки «Казахские Халяль»; сардельки «Дагестанские Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль»; сардельки «Албанские Халяль»; сардельки «Анатолийские Халяль»; сардельки «Синопские Халяль». **Категория Б:**

сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халльль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сардельки мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сардельки мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сардельки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой,

искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» упакованных в ретторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сарделек вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**.

Рекомендуемый срок годности сарделек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сарделек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности сарделек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сосиски мясные «Халяль» (далее – сосиски/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сосиски мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сосиски мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А: сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Казанские Халяль»; сосиски «Татар-

ские Халяль»; сосиски «Астраханские Халяль»; сосиски «Волжские Халяль»; сосиски «Крымские Халяль»; сосиски «Арабские Халяль»; сосиски «Аравийские Халяль»; сосиски «Дагестанские Халяль»; сосиски «Золотая Орда Халяль»; сосиски «Стамбул Халяль»; сосиски «Турецкие Халяль»; сосиски «Узбекские Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски «Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Телячьи с молоком Халяль»; сосиски «Кавказкие Халяль» сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Конские с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Говяжьи с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи со сливками Халяль»; сосиски «Сочные с сыром и молоком Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Султанские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупом Халяль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски «Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сосиски мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сосиски мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сосиски транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют:

Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности сосисок при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сосисок, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности сосисок, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) вареные мясные «Халяль» (далее – колбасы/колбаски), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Колбасы вареные мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы(колбаски) вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Казанская Халяль»; колбаса вареная «Итиль Халяль»; колбаса вареная «Волжская Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль»; колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Башкирская Халяль»; колбаса вареная «Золотая Орда Халяль»; колбаса вареная «Халифат Халяль»; колбаса вареная «Говяжья со сливками Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с ряженкой Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины со сливками Халяль»; колбаса вареная «Астраханская Халяль»; колбаса вареная «Булгария Халяль»; колбаса вареная «Турецкая Халяль»; колбаса вареная «Арабская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощами Халяль»; колбаса вареная «Мозаичная Халяль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «Нежная Халяль»; колбаса вареная «Уфимская из говядины Халяль» колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»; колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Колбасы (колбаски) мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Колбасы (колбаски) мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, под-

держивающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) мясных: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток;** в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - **не более 20 суток**; в полиамидной барьерной оболочке - **не более 75 суток**; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - **не более 30 суток**; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток;** порционной нарезкой - **не более 30 суток**; сервировочной нарезкой - **не более 10 суток**. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - **до 80 суток. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженны**х колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – **12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности колбас (колбасок), упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности колбас (колбасок), упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с вне-

сением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные сырокопченые мясные Халяль: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная

Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаски сырокопченые «Копченый хлыст Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; - с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; - порционная нарезка – не более 30 суток; - сервировочная нарезка – не более 25 суток; - с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности замороженных** колбас (колбасок) сырокопченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаса варено-копченая «Татарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Казанская Халяль»; колбаса варено-копченая «Итиль Халяль»; колбаса варено-копченая «Волжская Булгария Халяль»; колбаса варено-копченая «Астраханская Халяль»; колбаса варено-копченая «Крымская Халяль»; колбаса варено-копченая «Персидская Халяль»; колбаса варено-копченая «Аравийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Оманская Халяль»; колбаса варено-копченая «Узбекская Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Ха-

ляль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «По-венски Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия колбасные варено-копченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варено-копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности варено-копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: **Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбаса полукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбаса полукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаса полукопченая

«Донская Халяль». колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбаса полукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбаса полукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаса полукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаски полукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль». колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбаса полукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золо-

тистая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные копченые мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Изделия колбасные копченые мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Изделия колбасные копченые мясные транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потреби-

тельской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-899-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 13.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В : колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаса полукопченая «Итиль»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Казанская»; колбаса полукопченая «Немецкая»; колбаса полукопченая «Полтава»; колбаса полукопченая «Карельская»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; **Категория Д:** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; салями полукопченая «Ленская»; салями полукопченая «Уральская»; сервелат полукопченый «Пикантный»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице Таблица

Вид продукции	**Температурные режимы при хранении**	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут**
Колбасы полукопченые	не выше 20°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	не выше 12°С			10
	от 0°С до 6°С			15
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0^0С до 6 ^{0}С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1138-2025 ШПИКАЧКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шпикачки мясосодержащие выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б: шпикачки «Свиные»; шпикачки «Говяжьи»; шпикачки «Традиционные»; шпикачки «Кавказские»; шпикачки «Албанские». **Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки «Римские»; шпикачки «Польские»; шпикачки «Тамбовские»; шпикачки «Астраханские»; шпикачки «Немецкие»; шпикачки «Балтийские»; шпикачки «Вологодские»; шпикачки «Таймырские»; шпикачки

«Камчатские»; шпикачки из свинины с молоком; шпикачки из говядины с молоком; шпикачки из телятины со сливками; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные». шпикачки «Волжские».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. - в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** - в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-879-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясосодержащие сардельки выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В: сардельки «Говяжьи»; сардельки «Свиные»; сардельки «Свиные со сливками»; сардельки «Свиные с ряженкой»; сардельки «Вологодские»; сардельки «Сибирские»; сардельки «Астраханские»; сардельки «Северные»; сардельки «Таежные»; сардельки «Татарские»; сардельки «Любительские»; сардельки «Классик»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки из конины; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Ми-

чуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные»; сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядино; сардельки «Ровные»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Дачные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские»; сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленные «Серышевские»; сардельки «Говяжьи оригинальные».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. - в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** - в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-127-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 10.13.14-127-2013) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, хлебы), изготовленные из колбасного фарша, состоящего из оленины с добавлением свинины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные варёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные вареные мясные выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные; ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы; колбаски; сосиски; сардельки; колбасные хлебы; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки (колбасные хлеба); ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные; ***в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:*** целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка). Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные мясные (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, хлебы) варёные в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасы(колбаски). Подвид – варёные: Категория А:** Колбаса варёная «Диабетическая оленья»; Колбаса варёная «Забойная»; Колбаса варёная «Утренняя»; Колбаса варёная «Уральская»; Колбаса варёная «Донская»; Колбаса варёная «Новинка»; Колбаса варёная «Вкусная с сыром»; Колбаса варёная «Даниловская»; Колбаса варёная «Тирольская»; Колбаски варёные «Крымские»; Колбаски варёные «Дворянские». **Категория Б:** Колбаса варёная «67 параллель»; Колбаса варёная «Заполярная»; Колбаса варёная «Печерская»; Колбаса варёная «Муромская»; Колбаса варёная «Сытная»; Колбаса варёная «Богатырская»; Колбаса варёная «Волжская»; Колбаса варёная «Югорская»; Колбаса варёная «Якутская»; Колбаса варёная «Онежская»; Колбаса варёная «Архангельская»; Колбаса варёная «Северная»; Колбаса варёная «Классическая»; Колбаса варёная «Костромская»; Колбаса варёная «Пионерская»; Колбаса варёная «Южная»; Колбаса варёная «Финская»; Колбаса варёная «Старооскольская»; Колбаса варёная «Пожарская»; Колбаса варёная «Таллинская»; Колбаса варёная «Бородинская»; Колбаса варёная «Пикантная»; Колбаса варёная «Чесночная»; Колбаски варёные «С Ряженкой»; Колбаски варёные «Сочные»; Колбаски варёные «Солнечные»; Колбаски варёные «Хуторские». **Категория В:** Колбаса варёная «Андреевская»; Колбаса варёная «Оленья с можжевельником»; Колбаса варёная «Липецкая»; Колбаса

варёная «Вкусная с молоком». **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – сосиски (сардельки). Подвид – варёная Категория А:** Сосиски варёные «На ужин»; Сосиски варёные «Удачные»; Сосиски варёные «Деревенские»; Сосиски варёные «Петровские»; Сосиски варёные «Борисовские»; Сосиски варёные «Татарские»; Сосиски варёные «Крестьянские»; Сосиски варёные «Калужские»; Сосиски варёные «Воронежские»; Сосиски варёные «Закусочные»; Сосиски варёные «Невские»; Сосиски варёные «Сахалинские»; Сосиски варёные «Арбатские»; Сосиски варёные «С тмином»; Сосиски варёные «Весенние»; Сардельки варёные «Ганноверские»; Сардельки варёные «Особые»; Сардельки варёные «Необыкновенные»; Сардельки варёные «Даниловские»; Сардельки варёные «Натуральные»; Сардельки варёные «Обеденные». **Категория Б:** Сосиски варёные «Оленьи к завтраку»; Сосиски варёные «Нежные оленьи»; Сосиски варёные «С ряженкой»; Сосиски варёные «Туристические»; Сосиски варёные «Азовские»; Сосиски варёные «С паприкой»; Сардельки варёные «Чукотские»; Сардельки варёные «Аппетитные»; Сардельки варёные «Домашние». **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные (запечённые) Категория А:** Хлеб колбасный мясной из оленины; Хлеб колбасный мясной из оленины с сыром; Хлеб колбасный мясной из оленины с грибами; Хлеб колбасный мясной из оленины с брусникой; Хлеб колбасный мясной из оленины с клюквой; Хлеб колбасный мясной из оленины с можжевельником. **Категория Б:** Хлеб колбасный мясной из оленины «Крестьянский»; Хлеб колбасный мясной из оленины «Вкусный»; Хлеб колбасный мясной из оленины «Аппетитный».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия колбасные вареные мясные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные вареные мясные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от минус 1,5°С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных вареных мясных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* изделия колбасные вареные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифи-

цированной атмосферы **не более 5 суток;** изделия колбасные вареные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 8 суток**. колбасные хлебы в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 24 ч**; колбасные хлебы целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 72 ч**; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; изделия колбасные вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток**; изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 35 суток**; изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток.** колбасные хлебы целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; колбасные хлебы для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; колбасные хлебы для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 6 суток**. изделия колбасные варёные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 90 суток.** изделия колбасные варёные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженны**х **изделий колбасных вареных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток; при температуре не выше минус 18 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток.** Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных варёных мясных **при нарушении целостности батонов (колбасной оболочки),** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности

воздуха не более 75 % составляет: после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента нарушения целостности потребительской упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для колбасных хлебов не более 2 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; не более 48 часов (кроме колбасных хлебов) с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток (кроме колбасных хлебов) с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности изделий колбасных варёных мясных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных варёных мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1136-2025 СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие —17.02.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В: сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Легендарные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Бабушкины»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные»; сосиски «Крымские». сосиски «С сыром». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски

«Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог». сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». сосиски «Деревенские». сосиски «Оригинальные»; сосиски «Утренние»; сосиски «Бунтарские».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; - в полиамидной проницаемой – 10 суток; - в полиамидной барьерной – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток; - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток; - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. - в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; - в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1135-2025 СТУДНИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 17.02.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе студни мясные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясосодержащие выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: студень «Свиной «По-домашнему»; студень «Говяжий «Традиционный»; студень «Тамбовский»; студень «Русский»; студень из свинины; студень из говядины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины и говядины; студень из баранины и говядины; студень «Деликатесный»; студень «Немецкий»; студень «Северное Сияние»; студень мясной; студень «Финский»; студень «Скандинавский»; студень «Советский»; студень «Татарский»; студень «Астраханский»; студень «Казанский»; студень «Мичуринский»; студень «Кавказский»; студень «Кубанский»; студень «Новый»; студень «Обычный». **Категория В:** студень «Городской» студень «Деревенский» студень «Русский» студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень «Алтайский»; студень со свиными ушками; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Голландский»; студень «Таганрогский»; студень «Румянцевский»; студень «Традиционный»; студень «Закусочный»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский». студень «Фирменный».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности студней упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической

инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-898-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопчёные из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные полукопчёные]. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы; изделия колбасные полукопчёные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, колбаски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, колбасы из мяса птицы]; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы; колбаски. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; —замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные полукопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают в следующем ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ]: Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из

мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса цыплят-бройлеров и индейки; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из мяса цыплят-бройлеров с мясом гуся; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые к пенному из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Земская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая

«Тосканская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Классические» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Колбаски куриные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые к пенному из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса цыплёнка-бройлера и гуся; Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса цыплёнка-бройлера и гуся; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Горская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая

Братья Бранч «Уэльская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Стрелецкие к пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Егерьские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Спасские» со свининой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Елисеевские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – изделия колбасные из мяса кур. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Куриная домашняя» из мяса кур; **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки; **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки; **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки; **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки; **Группа – изделия колбасные из мяса перепела. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела; **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ [ИНДЕЙКИ]: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Аппетитная», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Выбор вкуса», содержащая мясо цыплят-бройлеров. Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Азовская», содержащая мясо цыплят-

бройлеров. **Сорт бессортовый:** Колбаса полукопченая «Казацкая», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Гусарская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Экстра», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Волжская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Закарпатская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Салями с сыром», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Посольская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная», содержащая мясо цыплят-бройлеров. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Купеческая», содержащая мясо индейки и цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Оригинальные с сыром», содержащие мясо индейки. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, ГУСЕЙ]: Группа – изделия колбасные из мяса гусей. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт отборный:** Колбаса полукопченая «По-домашнему» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Колбаски к пенному с гусятиной». **Сорт нежирный:** Колбаса полукопченая «Далила» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт полужирный:** Колбаса полукопченая «Дюльбер» из мяса гуся; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая «Кармен» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Золотая орда» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Казанская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Крымская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Ливадийская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Сервелат гусиный» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Севастопольская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Из мяса гуся с говядиной»; Колбаски полукопченые «Аравийские» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Ханские» из мяса гуся. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса гуся и цыплёнка-бройлера; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт жирный:** Колбаса полукопченая «Победная» из мяса гуся. **Группа – изделия колбасные из мяса уток. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт нежирный:** Колбаса полукопченая «Истринская» из мяса утки; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса утки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки колбасных изделий, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке колбасные изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения изделий колбасных полукопчёных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установ-

ленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С** и относительной влажности воздуха 75% - 78%: целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; *в полиамидной барьерной оболочке:* целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. **упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; при порционной нарезке не более 15 суток; при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] целыми изделиями не более 90 суток; **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** или **после нарушения целостности батонов** рекомендуемый срок годности изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 10 суток** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и

хранение изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-897-2025 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на мясные продукты – колбасы сырокопченые мясные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас подвергнутых технологической обработке, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие Группа: продукты мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая из говядины; колбаса сырокопченая из свинины; колбаса сырокопченая из конины; колбаса сырокопченая из баранины; колбаса сырокопченая «Кольбач»; колбаса сырокопченая салями «Праздничная»; колбаса сырокопченая салями «Трапезная»; колбаса сырокопченая сервелат «Союзный»; колбаса сырокопченая «Кремлевская»; колбаса сырокопченая «Гражданская»; колбаса сырокопченая салями «Итальянская Особая»; колбаса сырокопченая «Конская»; колбаса сырокопченая сервелат «Премьера»; колбаса сырокопченая сервелат «Полевой»; колбаса сырокопченая салями «Полевая»; колбаса сырокопченая сервелат «Финский»; колбаса сырокопченая салями «Кремлевская»; колбаса сырокопченая салями «Немецкая»; колбаса сырокопченая «Никольская»; колбаса сырокопченая «Израильская»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Венеция»; колбаса сырокопченая «Анталия»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «Башкирская оригинальная»; колбаса сырокопченая сервелат «Премиум»; колбаса сырокопченая «С коньяком»; колбаса сырокопченая «Донецкая»; колбаса сырокопченая «Европейская»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Кьянтини»; колбаса сырокопченая «Кьянтини с вяленым томатом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с лесным орехом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с жареным орехом»; колбаса сырокопченая «Иберика с фруктовой горчицей»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаса сырокопченая «Тоскана»; колбаса сырокопченая «Ферарезе»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Сывелень с орехами»; колбаса сырокопченая «Сывелень с вишней»; колбаса сырокопченая «Сывелень»; колбаса сырокопченая «Чоризо»; колбаса сырокопченые «Медовая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая из оленины «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Министерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из оленины «Саамская»; колбаса сырокопченая из оленины «Хибинская»; колбаски сырокопче-

ные с чесноком; колбаски сырокопченые с ароматом рома; колбаски сырокопченые с ароматом грецкого ореха; колбаски сырокопченые с ароматом можжевельника; колбаски сырокопченые с ароматом меда; колбаски сырокопченые «Евразия»; колбаски сырокопченые «Липские»; колбаски сырокопченые «Хрустящие»; колбаски сырокопченые из конины; колбаски сырокопченые из говядины; колбаски сырокопченые из свинины; колбаски сырокопченые «Петербургские»; колбаски сырокопченые «Итальянские»; колбаски сырокопченые «Эгерские»; колбаски сырокопченые «Прованс»; колбаски сырокопченые «Гурман»; колбаски сырокопченые «Grandini» («Грандини»); колбаски сырокопченые «Grandini» («Грандини») с паприкой; **Категория Б:** колбаса сырокопченая с тмином; колбаса сырокопченая салями «Смак»; колбаса сырокопченая «Гражданская»; колбаса сырокопченая «Луганская»; колбаса сырокопченая «Европейская Особая»; колбаса сырокопченая сервелат «Кремлевский»; колбаса сырокопченая салями «Премьера»; колбаса сырокопченая «Элитная»; колбаса сырокопченая «Нежная»; колбаса сырокопченая салями «Полевая»; колбаса сырокопченая «Винная»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Венеция»; колбаса сырокопченая «Норд»; колбаса сырокопченая «Вечерняя»; колбаса сырокопченая салями «Острая»; колбаса сырокопченая сервелат «Версаль»; колбаса сырокопченая «Злаковая»; колбаса сырокопченая сервелат «Адлерская»; колбаса сырокопченая «Сальчичон»; колбаса сырокопченая «Чоризо»; колбаса сырокопченая «Пармская»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Сокраменто»; колбаса сырокопченая «Сальчичон»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая сервелат «Поволжский»; колбаса сырокопченая салями «Фирменная»; колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса сырокопченая салями «Фирменная Андрушевская»; колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая». колбаса сырокопченая салями «Ловецкая»; колбаса сырокопченая «От дедушки»; колбаса сырокопченая «Дедушкин рецепт»; колбаса сырокопченая «Соппресата» («Soppresata»); колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Свиная»; колбаски сырокопченые из баранины; колбаски сырокопченые «Сельская сигара»; колбаски сырокопченые «Царские»; колбаски сырокопченые «По-испански»; колбаски сырокопченые «Будапешт»; колбаски сырокопченые «Спагетти»; колбаски сырокопченые «Кнут»; колбаски сырокопченые «Хмельные»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Премьера»; колбаса сырокопченая «Винная»; колбаса сырокопченая «Кремлевская»; колбаса сырокопченая салями «Держава»; колбаса сырокопченая салями «Петровская»; колбаса сырокопченая «Мадера»; колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный» колбаса сырокопченая «Престижная»; колбаса сырокопченая «Рубиновая»; колбаса сырокопченая «С ароматом корицы»; колбаса сырокопченая «Медовая»; колбаса сырокопченая «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Армянская»; колбаса сырокопченая сервелат «Бельгийский»; колбаса сырокопченая «Пепперони»; колбаса сырокопченая салями «Итальянская»; колбаса сырокопченая сервелат «Прованс»; колбаса сырокопченая «Армянская»; колбаса сырокопченая салями «Монреаль»; колбаса сырокопченая сырокопченая салями «Петербургская»; колбаса сырокопченая сырокопченая сервелат «Ореховый»; колбаса сырокопченая «Флорентийская»; колбаса сырокопченая «Дижонская»; колбаса сырокопченая «Bravo Maestro» («Браво маэстро»); колбаса сырокопченая «Палермо»; колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный»; колбаса сырокопченая сервелат «Тиадора»; колбаса сырокопченая салями «Тиадора»; колбаса сырокопченая салями «Золотистая»; колбаски сырокопченые «Крымские»; колбаски сырокопченые «Чоризо»; колбаски сырокопченые «Кабаносси»; колбаски сырокопченые «Ландегерские»; **1.2.2 Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая из оленины; колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Кофейная»; колбаса сырокопченая «Карпаччо»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Ка-

захская»; колбаса сырокопченая «Конская особая»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Анталия»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «От дедушки»; колбаса сырокопченая «Башкирская из говядины»; колбаса сырокопченая «Башкирская из свинины»; колбаса сырокопченая «Башкирская из оленины»; колбаса сырокопченая «Башкирская из конины»; колбаса сырокопченая «Люберецкая»; колбаса сырокопченая салями «Парма»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Говяжья»; колбаса сырокопченая «Красноярская»; колбаса сырокопченая «Рубленая говяжья»; колбаса сырокопченая «Рубленая свиная»; колбаса сырокопченая салями «Домашняя»; колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Деловая»; колбаса сырокопченая «Кантвурст»; колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Князевская»; колбаса сырокопченая салями «Тартюффо» (salame «Tartuffo»); колбаса сырокопченая «Кальяри»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с клюквой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с брусникой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак от дзеда»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Сывелень с сыром»; колбаса сырокопченая «Фуэт зернистый с паприкой»; колбаса сырокопченая «Поволжская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая из свиной вырезки; колбаса сырокопченая «Суджук князевский»; колбаса сырокопченая «Перечная»; колбаски сырокопченые «Копченый хлыст»; колбаски сырокопченые «Французские»; колбаски сырокопченые из оленины; колбаски сырокопченые «Эгерские»; колбаски сырокопченые «Волжские»; колбаски сырокопченые «По-испански»; колбаски сырокопченые «Прованс»; колбаски сырокопченые Дюлаи; колбаски сырокопченые «Суровые»; колбаски сырокопченые «Деловые»; колбаски сырокопченые «Хмельные»; колбаски сырокопченые «Кнут» (свинина); колбаски сырокопченые «Кнут» (оленина); колбаски сырокопченые «Кнут» (буйвол); колбаски сырокопченые «Кнут» (говядина); колбаски сырокопченые «Салями Хабуго»; колбаски сырокопченые «Салями Медитеран»; колбаски сырокопченые «Салями из Углича»; колбаски сырокопченые «Чоризо Угличские»; колбаски сырокопченые «Пеперони Халапеньо»; колбаски сырокопченые «Чоризо Каджун»; колбаски сырокопченые «Алейра из баранины»; колбаски сырокопченые «Чоризо фахитас»; колбаски сырокопченые «Каприни»; колбаски сырокопченые «Тоггенбургские»; колбаски сырокопченые «К хмельному»; колбаски сырокопченые «Соломка» (свинина); колбаски сырокопченые «Соломка» (оленина); колбаски сырокопченые «Соломка» (буйвол); колбаски сырокопченые «Соломка» (говядина). **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Миланская»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Анталия»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаса сырокопченая из баранины; колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Стародворская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая салями «Австрийская»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Донецкая»; колбаса сырокопченая «Царское угощение»; колбаса сырокопченая «Палермо»; колбаса сырокопченая «Новинка»; колбаса сырокопченая «Итальянская»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Премиум»; колбаса сырокопченая «Для свояка с перчиком»; колбаса сырокопченая «Элитная»; колбаса сырокопченая «Сальчичон» («Salchichon»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Салями домашняя»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пармижано» («Parmigano»); колбаски сырокопченые «Серпантин»; колбаски сырокопченые «Гольдвурст»; колбаски сырокопченые «Сальчичон»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «С чесноком»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаски сырокопченые снеки «Челси»; колбаски сырокопченые

«Гусарские». **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %, указаны в таблице

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до 6	целыми батонами	любой	120
		барьерная	180
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	180
	порционная нарезка		95
	сервировочная нарезка		50
	С применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326		
	целыми батонами	любой	160
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	240
	порционная нарезка		120
	сервировочная нарезка		70
	С применением консерванта Униконс XXL		
	целыми батонами	любой	190
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	280
	порционная нарезка		150
	сервировочная нарезка		100
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	любой	80
		барьерная	120
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	120
	порционная нарезка		20
	сервировочная нарезка		15
	С применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326		
	целыми батонами (батончиками)	любой	120
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	160
	порционная нарезка		30
	сервировочная нарезка		22
	С применением консерванта Униконс XXL		
	целыми батонами (батончиками)	любой	150
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	200
	порционная нарезка		50
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 20	целыми батонами (батончиками)	любой	60
		барьерная	80
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	80
	порционная нарезка		13
	сервировочная нарезка		10
	С применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326		
	целыми батонами (батончиками)	любой	90
			110
	порционная нарезка		17

	сервировочная нарезка	с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	15
	С применением консерванта Униконс XXL		
	целыми батонами (батончиками)	любой	120
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	150
	порционная нарезка		23
	сервировочная нарезка		20
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С, целыми батонами (батончиками) не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % **после вскрытия упаковки** – не более 10 суток, в пределах срока годности до вскрытия упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-896-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутый технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски] варёно-копчёные]. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** колбаса варёно-копчёная «Чёткая с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Белый мрамор»; колбаса варёно-копчёная «Чёрный мрамор»; колбаса варёно-копчёная «Мясо с мясом»; колбаса варёно-копчёная «Мясной удар»; колбаса варёно-копчёная «Копчёная на Абрикосе»; колбаса варёно-копчёная «Мадера»; колбаса варёно-копчёная с черносливом от Жупикова; колбаса варёно-копчёная с сыром Пармезан от Жупикова; колбаса варёно-копчёная с оливками от Жупикова; колбаса варёно-копчёная с фундуком от Жупикова; колбаса варёно-копчёная «Копчёная на сливе»; колбаса варёно-копчёная «Копчёная на дровах»; колбаса варёно-копчёная «Рубана на дровах»; колбаса варёно-копчёная «Варшавская»; колбаса варёно-копчёная «Говяжья по-гезлевски»; колбаса варёно-копчёная «Мясной Каприз»; колбаса варёно-копчёная «Мясной Дуэт»; колбаса варёно-копчёная «Тобольская»; колбаса варёно-копчёная «Баварская»; колбаса варёно-копчёная «Отличная»; колбаса варёно-копчёная «Гусарская»; колбаса варёно-копчёная «Рубленая жареная»; колбаса варёно-копчёная «Курская»; колбаса варёно-копчёная «Алексеевская»; колбаса варёно-копчёная «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная «Фермерская»; колбаса варёно-копчёная «Пойменская»; колбаса варёно-копчёная «Яменская»; колбаса варёно-копчёная «Яменская премиум»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская»; колбаса варёно-копчёная «Премиум»; колбаса варёно-копчёная «Версаль»; колбаса варёно-копчёная «Хозяйственная»; колбаса варёно-копчёная «Престижная»; колбаса варёно-копчёная «Питерская»; колбаса варёно-копчёная «Королевская»; колбаса варёно-копчёная «Свинина»; колбаса варёно-копчёная «Трактирная свиная»; колбаса варёно-копчёная «Свинина-говядина»; колбаса варёно-копчёная «Варшавская»; колбаса варёно-копчёная «Говядина»; колбаса варёно-копчёная «Ароматная от Жупикова»; колбаса варёно-копчёная «Премиум от Жупикова»; колбаса варёно-копчёная «Колбаса из свиной вырезки»; колбаса варёно-копчёная «Колбаса из свиной шейки»; колбаса варёно-копчёная «Ветчинная»; колбаса варёно-копчёная «Успенская»; колбаса варёно-копчёная «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варёно-копчёная «Ганноверская»; колбаса варёно-копчёная «Воронежская»; колбаса варёно-копчёная «Из баранины»; колбаса варёно-копчёная «Из говядины»; колбаса варёно-копчёная «Приятная»; колбаса варёно-копчёная «Самарская»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст бременский»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст по-шведски»; колбаса варёно-копчёная «По-питерски»; колбаса варёно-копчёная «Праздничная»; колбаса варёно-копчёная «Фальнвурст шведский»; колбаса варёно-копчёная «Крымская»; колбаса варёно-копчёная «Неповторяемая»; колбаса варёно-копчёная «Сабантуй»; колбаса варёно-копчёная «Белая ганноверская»; колбаса варёно-копчёная «Луковая»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст вестфальский»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст гамбургский»; колбаса варёно-копчёная «Острая»; колбаса варёно-копчёная «Римская»; колбаса варёно-копчёная «Подольская»; колбаса варёно-копчёная «Кировская»; колбаса варёно-копчёная «Калужская»; колбаса варёно-копчёная «Будничная свиная»; колбаса варёно-копчёная «Пармская»; колбаса варёно-копчёная «Телячья»; колбаса варёно-копчёная «Гуцульская»; колбаса варёно-копчёная «Болонская»; колбаса варёно-копчёная «Европейская»; колбаса варёно-копчёная «Альпийская»; колбаса варёно-копчёная «Королевская»; колбаса варёно-копчёная «Смоленская»; колбаса варёно-копчёная «Фисташковая»; колбаса варёно-копчёная «Демидовская»; колбаса варёно-копчёная «Куликовская»; колбаса варёно-копчёная «Своеобразная»; колбаса варёно-копчёная «Конская»; колбаса варёно-копчёная «Саксонская»; колбаса варёно-копчёная «Саксонская новая»; колбаса варёно-копчёная «Дрогобычская»; колбаса варёно-копчёная «Третьяковская»; колбаса варёно-копчёная «Престижная»; колбаса варёно-копчёная «Харьковская»; колбаса варёно-копчёная «Штучная»; колбаса варёно-копчёная «Амбассадор»; колбаса варёно-копчёная «Ереванская»; колбаса варёно-копчёная «Шведская»; колбаса варёно-копчёная «Ти-

рольская»; колбаса варёно-копчёная «Астория»; колбаса варёно-копчёная «Пармская»; колбаса варёно-копчёная «Мадьярская»; колбаса варёно-копчёная «Ромовая»; колбаса варёно-копчёная «Ромовая Торонто»; колбаса варёно-копчёная «Миндальная»; колбаса варёно-копчёная «Сувенирная»; колбаса варёно-копчёная «Шервудская с коньяком»; колбаса варёно-копчёная «Баймакская»; колбаса варёно-копчёная «Будапештская»; колбаса варёно-копчёная «Говяжья»; колбаса варёно-копчёная «Рубцовская»; колбаса варёно-копчёная «Модерн»; колбаса варёно-копчёная «Козловская»; колбаса варёно-копчёная «Золотистая»; колбаса варёно-копчёная «Немецкая»; колбаса варёно-копчёная «Чернышихинская»; колбаса варёно-копчёная «Варшавская сухая»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свино-говяжья с чёрным перцем и мускатным орехом»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свиная с чёрным и розовым перцем»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свиная рубленая с чесноком и белым перцем»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свиная ветчинная с чесноком и душистым перцем»; колбаса варёно-копчёная «Дуэт»; колбаса варёно-копчёная «Таёжная»; колбаса варёно-копчёная «Баранья»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Императорский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Дворянский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-воронежски»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Купеческий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Популярный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Классический»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-суворовски»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Суворовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Балканский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Рублевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Швейцарский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Балтийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Венский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Трюфельный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фермерский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Азовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фирменный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Рейнский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Готский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Неповторимый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Пермский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Директорский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лещинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Грецкий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Орех-муромский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Редкий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Финский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Швейцарский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Сургутский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Дворянский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Коми-Пермяцкий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Арсеньевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Гвардейский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Марочный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Римский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Норвежский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Пражский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лионский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Дублинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Олимпийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фаворит»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Брендовый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миланский с ветчиной»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миланский с языком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Кубинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Мозаика»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Сканди»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бренди»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Тоскана»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Санторини»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Европейский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бристольский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фортуна»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Кантвурст»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Грушевый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Вишневый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Шансон»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Парманелло»; колбаса

варёно-копчёная «Сервелат Мастерголд»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Туристенвурст»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Летний с фенхелем»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-татарски»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Саратовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бурбон»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Значимый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Арбатский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Женевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Юбилейный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Чернышихинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Элитный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Испанский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Гёттинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Венский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ароматный»; колбаса варёно-копчёная «Салями Императорская»; колбаса варёно-копчёная «Салями»; колбаса варёно-копчёная «Салями Рязанская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Самобытная»; колбаса варёно-копчёная «Салями по-богемски»; колбаса варёно-копчёная «Салями Королевская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Австрийская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Виктория»; колбаса варёно-копчёная «Салями Николаевская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Коронная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Отборная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Баварская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Испанская»; колбаса варёно-копчёная «Мини Салями»; колбаса варёно-копчёная «Мини-салями с паприкой»; колбаса варёно-копчёная «Мини-салями Чоризо»; колбаса варёно-копчёная «Салями Юбилейная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Финская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Элитная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Швейцарская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Венская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Гёттинская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Европейская»; колбаски варёно-копчёные «Гуцульские»; колбаски варёно-копчёные «Мексиканские»; колбаски варёно-копчёные «Чешские»; колбаски варёно-копчёные «Говяжьи»; колбаски варёно-копчёные «Кавказские»; колбаски варёно-копчёные «Говяжьи острые»; колбаски варёно-копчёные «Тирольские»; колбаски варёно-копчёные «Баварские»; колбаски варёно-копчёные «Янтарные Гриль»; колбаски варёно-копчёные «Кабаносси»; колбаски варёно-копчёные «Австрийские»; колбаски варёно-копчёные «Гёттинские»; колбаски варёно-копчёные «Европейские» колбаски варёно-копчёные «Швейцарские»; колбаски варёно-копчёные «Испанские»; колбаски варёно-копчёные «Венские»; колбаски варёно-копчёные «Элитные»; колбаски варёно-копчёные «Симферопольские». **Категория Б:** колбаса варёно-копчёная «Браун»; колбаса варёно-копчёная «Депутатская»; колбаса варёно-копчёная «Рубленая с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Премиум»; колбаса варёно-копчёная «Тверская»; колбаса варёно-копчёная «Боярская»; колбаса варёно-копчёная «Пепперони»; колбаса варёно-копчёная «Итальянская»; колбаса варёно-копчёная «Ганноверская»; колбаса варёно-копчёная «Симферопольская»; колбаса варёно-копченая «Версаль»; колбаса варёно-копченая «Вологодская»; колбаса варёно-копчёная «Кунжутная»; колбаса варёно-копчёная «Свойская с чесноком»; колбаса варёно-копчёная «Западная»; колбаса варёно-копчёная «Душистая»; колбаса варёно-копчёная «Венская»; колбаса варёно-копчёная «Ветчинная»; колбаса варёно-копчёная «Бристоль»; колбаса варёно-копчёная «Мадейра»; колбаса варёно-копчёная «Гусарская»; колбаса варёно-копчёная «Рублевская сервелатная»; колбаса варёно-копчёная «Министерская»; колбаса варёно-копчёная «Стрелецкая»; колбаса варёно-копчёная «Филейная»; колбаса варёно-копчёная «Дрогобычская новая»; колбаса варёно-копчёная «Навруз»; колбаса варёно-копчёная «Свиная»; колбаса варёно-копчёная ветчинная «Царская»; колбаса варёно-копчёная «Грецкая»; колбаса варёно-копчёная «Бабушкина»; колбаса варёно-копчёная «От дедушки»; колбаса варёно-копчёная «Армавирская»; колбаса варёно-копчёная «Классная»; колбаса варёно-копчёная «Моршанская»; колбаса варёно-копчёная «Одинцовская»; колбаса варёно-копчёная «Ветчинная свиная»; колбаса варёно-копчёная «Ветчина Муромская»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Штучный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная

«Сервелат Цезарь с карбонатом»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат с карбонатом»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Вкусный с языком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Баварский с языком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Сибирский с брусникой»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миндальный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат крупчатый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Литовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Масловский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Питерский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Уникальный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бердянский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Первосортный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Янтарный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Останкинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Тулузский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ромовый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Летний с чесноком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миланский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Торонто»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лондонский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Киевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Минусинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Шуйский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Раменский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Егерский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фламенко»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Боярский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Парма»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лакомый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Говяжий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Французский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Брюссельский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-чернышихински»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Берлинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат горячего копчения»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Элитный с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Швейцарский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Испанский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Европейский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Венский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Гёттинский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Амаретто»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Суперкласс»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Свойский с чесноком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Западный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ароматный»; колбаса варёно-копчёная «Салями Маэстро»; колбаса варёно-копчёная «Салями Австрийская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Монреаль»; колбаса варёно-копчёная «Салями Элитная с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Швейцарская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Испанская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Венская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Гёттинская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Европейская с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Походные острые»; колбаски варёно-копчёные «Кнут»; колбаски варёно-копчёные «Чешские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Чили»; колбаски варёно-копчёные «Острые с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Гуцульские острые»; колбаски варёно-копчёные «Приятные»; колбаски варёно-копчёные «Пряные». колбаски варёно-копчёные «Австрийские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Гёттинские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Европейские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Испанские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Швейцарские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Венские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Элитные с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Симферопольские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Баварские с сыром».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре

хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке колбасные изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С** и относительной влажности воздуха 75% - 78%: целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45-75 суток; *в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:* целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 45 суток; целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; **упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; при порционной нарезке не более 45 суток; при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 20 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] целыми изделиями не более 120 суток; **упакованной**

продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** или **после нарушения целостности батонов [батончиков]** рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 15 суток** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-895-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана; колбаса полукопченая «Женевская салями»; **Категория Б:**

колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубаи»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская»; колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая сервелат «Классический»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Деревенская»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленная»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса

полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса сервелат полукопченый «Городской»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая салями «Венская»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаски полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Имбирная»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Мраморная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаса полукопченая салями «Геттингская»; колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах»; колбаса полукопченая салями «Посольская»; колбаса полукопченая салями «Союзная»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Фирменная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский» колбаски полукопченые «Охотские»; колбаски полукопченые «Валдай-

ские с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Ореховый»; колбаса полукопченая сервелат «Ромовый»; колбаса полукопченая «Кабаноси с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Венская салями»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая салями «Деревенская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Трапезная»; колбаса полукопченая «Кубанская оригинальная»; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные. колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт»; колбаски полукопченые «Болгарские»; колбаски полукопченые «Болгарские Крокетболл»; колбаски полукопченые «Домашние». колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Говяжья новая»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Популярная»; колбаса полукопченая салями «Говяжья»; колбаса полукопченая салями «Татарская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья»; колбаса полукопченая салями «Ханская»; колбаса полукопченая «Рубленая»; колбаса полукопченая «Сабинская»; колбаса полукопченая «Для сэндвича»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая «Славянская»; **Категории Д:** колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «Турист». колбаса полукопченая «Трапезная».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице Таблица

Вид продукции	**Температурные режимы при хранении**	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут**
Колбасы полукопченые	не выше 20°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	не выше 12°С			10
	от 0°С до 6°С			15
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0^0С до 6 ^{0}С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1130-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на колбасные изделия – шпикачки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Область применения Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б: шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»;

шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.14.13-1129-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасные изделия – сардельки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А: сардельки «Дмитриевские»; сардельки с ряженкой; сардельки с молоком; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки из свинины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Из говядины»; сардельки из конины; сардельки «Телячьи». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки

«Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; сардельки из конины; сардельки «Чаадаевские»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Столовые»; сардельки вареные «Молочные оригинальные»; сардельки вареные «Татарские»; сардельки «Столичные»; сардельки «Подкопченные»; сардельки «СССР»; сардельки «С молоком»; сардельки с сыром; сардельки «Говяжьи»; сардельки с индейкой. **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые»; сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи»; сардельки «Серышевские»; сардельки «Окские»; сардельки «Фермерские»; сардельки вареные «Домашние»; сардельки вареные «Крымские»; сардельки вареные «Харьковские»; сардельки с сыром; сардельки к завтраку; сардельки мясные; сардельки «Бородинские». **Категория Г:** сардельки «Языковые»; сардельки вареные «Домашние»; сардельки «Гурман».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. - в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** - в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-878-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные колбасные изделия – сосиски мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко»; сосиски «Баварские»; сосиски «Венские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Муромские»; сосиски «Советские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские»; сосиски с сыром; сосиски «Щёкинские»; сосиски «Первомайские»; сосиски «Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. сосиски «Королевские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ералаш»; сосиски «Вкусные»; сосиски с индейкой. **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные

«Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Азовские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски «С сыром»; сосиски «Фирменные с молоком»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Топовые»; сосиски «Бодрые». сосиски с сыром; сосиски «Венские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Филейные». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». сосиски «Хот-дог».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батончиках от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности колбасных изделий устанавливает и подтверждает изготовитель в соответствии с рекомендуемыми сроками. **Рекомендуемые сроки годности сосисок** при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; - в полиамидной проницаемой – 10 суток; - в полиамидной барьерной – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1128-2025 ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на производство мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Паштеты мясные в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Мясницкий»; паштет «С дичью»; паштет «Королевский»; паштет «Царский». **Категории Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный»; паштет «Днепровский»; паштет «Необычный»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «Ольшанский»; паштет «К ужину»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Деревенский»; паштет «Восторг»; паштет «Острый»; паштет «Крестьянский». паштет домашний «По-чернышихински»; паштет печеночный с зеленью; паштет «Столичный»; паштет «Бельгийский печеночный»; паштет «По-деревенски»; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный с маслом; паштет «Утренний» вариант 1; паштет «Утренний» вариант 2; паштет «Мясной»; паштет печеночный с черносливом; паштет с гусиной печенью; паштет с утиной печенью; паштет «Трюфель»; паштет «Деревенский»; паштет «Фермерский»; паштет «Арденский»; паштет «Мясной печеночный»; паштет «Французский»; паштет с яблоками; паштет из печени с яблоками; паштет из печени с грушей; паштет «Брюссельский»; паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом; паштет «Нежный» со сливочным маслом; паштет «Кремовой»; паштет «Праздничный».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС** и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-882-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие 31.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные продукты – колбасы (колбаски) кровяные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Бременская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная с овсяной крупой; колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой; колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная языковая «Столичная»; колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»; колбаса кровяная копченая «Деликатесная»; колбаса кровяная копченая «Домашняя»; колбаса кровяная копченая «Сельская»; колбаски кровяные с сухариками; колбаса кровяная с ячменной крупой; колбаса кровяная с ржаной мукой; колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Деревен-

ская»; колбаса кровяная «Домашняя новая»; колбаса кровяная «Крестьянская новая»; колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Печеночная»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Ароматная»; колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Панас»; колбаса кровяная «Покровская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная». колбаса кровяная «Гамбургская»; колбаса кровяная «Помешичья»; колбаса кровяная «Тюрингская»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Столовая особая»; колбаса кровяная «Пряная прессованная»; колбаса кровяная «Застольная»; колбаса кровяная «Застольная особая»; колбаса кровяная «Кровянка с тыквой»; колбаса кровяная «Кровянка со шкварками»; колбаса кровяная «Кровянка с легкими»; колбаса кровяная «Кровянка с мозгами»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок»; колбаса кровяная «Кровяной сальтисон»; колбаса кровяная языковая «Экстра»; колбаски кровяные «Под пиво»; колбаски кровяные с молоком; колбаски кровяные «К ужину»; колбаса кровяная «Классическая»; колбаса кровяная «Украинская»; колбаса кровяная «Колхозная»; колбаса кровяная с гречневой кашей и морковью; колбаса кровяная с соевыми бобами; колбаса кровяная с пшеном; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Французская»; колбаса кровяная «Семейная»; колбаса кровяная «Хозяйская»; колбаса кровяная «Донская»; колбаса кровяная «Разноцветная»; колбаса кровяная «Походная»**;** колбаса кровяная «Трапезная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности кровяных колбас приведены в таблице. Таблица

Вид оболочки	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки**
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7
полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30

		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженны**х кровных колбас со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: **при температуре минус 18 °С**: целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °С**: целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** целым продуктом **не более 20 суток;** целым продуктом с применением консервантов (Е211, Е202, антиокислителя Е315, регуляторов кислотности Е262, Е331) **не более 30 суток**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-883-2025 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на производство мясных паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Паштеты мясные в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему»; паштет говяжий; паштет печеночный «Классический» вариант 1; паштет печеночный «Классический» вариант 2; паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»; паштет «Деликатесный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Риет» из свинины с мясом птицы. паштет «Риет» из свинины. **Категории Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Печёночный»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний»; паштет «Чернышихинский»; паштет с оливками; паштет печеночный с апельсином; паштет с апельсинами и ликером; паштет «Охотничий»; паштет «Легкий»; паштет «Венгерский с паприкой»; паштет «Домашний»; паштет печеночный с грибами; паштет «Фермерский» с грибами; паштет «Мясной»; паштет

«Печеночный»; паштет «Трюфель»; паштет «Французский». паштет «Пате» с грибами; паштет «Пате» с маринованными огурчиками; паштет «Пате» с зеленью; паштет «Пате» с паприкой; паштет «Вкусный» паштет «Сытный»; паштет «Рябчик»; паштет «Мясной крем»; паштет «Аппетитный»; паштет «Лакомка»; паштет «Фирменный» паштет «Премиум»; паштет «По-домашнему»; паштет «Люкс»; паштет «Экстра»; паштет «La Boucherie»; паштет печеночный «Полесский»; паштет «Намазка мясная сливочная»; паштет «Намазка мясная грибная»; паштет мясной с печенью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС** и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1127-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 30.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечён-

ные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. **Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] подразделяют:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре*** мясные; ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; варёно-копчёные; запечённые; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; в форме; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С].

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные. Категории В: зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Городской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое». **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категории В:** зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Городской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое». **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – запечённые. Категории В:** зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Городской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности зельцев мясосодержащих приведены в таблице Таблица

Упакованные изделия колбасные	**Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха, °С	
Охлажденные		
Зельцы мясосодержащие, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток

Зельцы мясосодержащие, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Зельцы мясосодержащие, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-904-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: Колбаса сырокопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриный Фуэт». **Сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мадера» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Качиаторе» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Миланская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Сальчичон» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Спагетти» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Суджук из индейки»; Колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы»; Колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо»; Колбаски сырокопченые «Спагетти» из мяса индейки; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «К пенному» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пивчики» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Копченый хлыст» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Перепелоси» из мяса перепела. **Сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Марочная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Барселонская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Салями Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Кремлевские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из

мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриные с васаби» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6 месяцев [120 суток]; **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 25 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 3 месяцев [90 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 4 месяцев [120 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) – не более 1 месяца [30 суток]; сырокопченые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] сырокопченые не более 9 месяцев. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.). **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная

нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопченых не более 15 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-903-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варёно-копчёные из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные варёно-копчёные]. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:* изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы; изделия колбасные варёно-копчёные, содержащие мясо птицы. *в зависимости от используемого мяса птицы:* изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [колбаски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [колбасы из мяса птицы]; *в зависимости от диаметра или поперечных размеров:* колбасы; колбаски. *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки. *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варёно-копченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают в следующем ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-

БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ]: **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт экстра:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Шварцвальдская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Филейная» **Сорт высший:** Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Чешские». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Елисеевский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Престижная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Рубленая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Чесночная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Тирольский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Барский с зернами горчицы; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Деревенская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Итальянская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Золотистая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Калужская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Мастер КуроFF»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Финский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Юбилейная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Фермерский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Имперская люкс»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Салями Крупянистая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Рустикаль»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Мортаделла пряная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Залесская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Княжеская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Лиговский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Подмосковная». Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Филейные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Пеперинос»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Пикник»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Балканские»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Кабаносси»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Традиционные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Мичуринские»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Казачьи»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Элитные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Пряные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «С сыром»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Венские»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Для пикника». **Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Кремлевский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Финский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Европейский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Чоризо»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «С говядиной»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Чесночный»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Популярный»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Австрийская»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «С говядиной»; Колбаски варёно-копчёные из мяса цыплят-бройлеров «Кубанские». Колбаски варёно-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Чоризо». **Сорт второй:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками говядины» Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками баранины». **Группа – изделия колбасные из мяса кур. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Императорская». **Сорт первый:** Колбаса ва-

рено-копченая из мяса курицы «Сервелат Куриный»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Ветчина Куриная»; Колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Золотистая»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Куриное княжество»; Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Фермерская»; Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Кубанская»; Колбаски варёно-копчёные из мяса курицы «Парижские». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Трактирная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Филейная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Рубленая». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Финский»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Рубленая»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с черносливом»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с ананасом»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с оливками»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с прованскими травами»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с сыром»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Лакомая»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Кремлевская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Вкусная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Хуторская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Сезонная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Креативная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями Каминвурст»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Острые»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Классические»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Петушок»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Мергез». **Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Марочный»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Престижная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Альпийская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Европейский»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Купеческий»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями Курортная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Мини-салями»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Венская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Тирольская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Ореховый»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индилайт»; Колбаски варёно-копчёные из мяса индейки «Венские»; **Группа – изделия колбасные из мяса перепела. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Сорт фирменный:** Колбаса варёно-копчёная, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Сервелат Андреевский». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК]: Группа – изделия колбасные из мяса уток. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт фирменный:** Колбаса варёно-копчёная из мяса утки «Сервелат Фермерский».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения колбасное изделие варёно-копчёное из мяса птицы: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения; **варёно-копчёное**

колбасное изделие: Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от упругой до плотной, подвергнутое термической обработке, включая копчение и сушку до требуемой массовой доли влаги. **варено-копченая колбаса (колбаска):** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. В зависимости от диаметра оболочки колбасные изделия подразделяют на колбасу и колбаски. *Примечание* - Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения. **колбасное изделие из мяса птицы**: Пищевая продукция из мяса птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса птицы по определенной технологии; **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 %. **продукция из мяса птицы:** Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% и более. **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **продукция, содержащая мясо птицы:** Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% до 70%. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: **сорт экстра:** Сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части - не менее 50 %. **сорт высший:** Сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** Сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51 %. **сорт фирменный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо (сухопутной и/или водоплавающей) птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных и региональных особенностей. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных варёно-копчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С** и относительной

влажности воздуха 75% - 78%: целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; *в полиамидной барьерной оболочке:* целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; при порционной нарезке не более 15 суток; при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных варёно-копчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] целыми изделиями не более 90 суток; **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** или **после нарушения целостности батонов** рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёно-копчёных из мяса птицы при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 10 суток** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-902-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт экстра: Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса птицы. **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся»; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая»; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса

полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Земская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный»; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная домашняя»; Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка»; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская»; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский»; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Тосканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная»; Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Классические» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Колбаски куриные»; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса птицы. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы;

Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью»; Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы.

Сорт третий: Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Горская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Озерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы»; Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие» к пенному; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Егерьские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Спасские» со свининой из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Елисеевские»; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными

предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных копченых, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток. ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 15 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] полукопченые не более 90 суток. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.). **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: —для полукопченых и ва-

рено-копченых не более 10 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-893-2025 ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на заливные мясосодержащие охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А: заливное из телятины; заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** заливное из ассорти колбасного; заливное из ветчины; заливное из продуктов свиных; заливное из мяса поросят; заливное «Особое»; заливное с сердцем; заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»"; заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Категория В:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»"; заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Группа – продукты мясосодержащие** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом; мясной рулетик в желе; заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой; заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью; заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль». **Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до

80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями в металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] 10 суток. **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:** в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток; в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток**.** Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-892-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 01.01.2014 г.Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясосодержащие в желе холодцы, охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. Категория А: холодец «Говяжий»; холодец «Свиной». **Категория Б:** холодец "Крестьянский". холодец «По-деревенски». холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II]. **Категория В:** холодец из говядины; холодец из телятины; холодец из жеребятины; холодец из конины; холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей; холодец из говяжьих ножек и шампиньонов; холодец «По-деревенски»; холодец из говядины; холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный»; холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясосодержащих со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями в металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] 10 суток. **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:** в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток; в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясосодержащих** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках

или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток**.** Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-891-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе студни мясосодержащие охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясосодержащие выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов Подвид – студни. Категория Б: студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский»; студень «Подмосковный»; студень «Бесподобный»; студень «Умный**»;** студень ассорти; студень«Мясной элитный»; студень «Чернышихинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный». студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Категория В:** студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский»; студень «Каргопольский»; студень «Таганрогский»; студень «Румянцевский»; студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский». студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6ºС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности** фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6ºС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более

25 суток; остальная продукция – не более 30 суток**. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6ºС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6ºС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6ºС – не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-894-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы мясные варёные, варёно-копчёные, запечённые выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. **Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре*** мясные. ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; варёно-копчёные; запечённые. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; в форме. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С].

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные. Категория А: зельц; зельц «Стандартный» зельц «Белорусский»; зельц «Тирольский»; зельц «Уральский»; зельц «Изысканный»; зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц

«Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Прессвурст»; зельц «Прессколф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский прессколф»; зельц «Штуттгартский прессколф»; зельц «Силезский прессколф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Стародворский»; зельц «Пряный»; зельц«Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Походный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц с печенью «Изысканный**»;** зельц с языком; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Майнцский прессколф». **Категория В:** зельц «Толстячок» зельц «Сытный»; зельц «Слоёный»; зельц «Сальтисон особый»; зельц «Полянский»; зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисеевский»; зельц «Закусочный»; зельц с печенью; зельц «Прессованный». зельц «Сальтисон с брокколи; зельц «Сальтисон «Традиционный». зельц «Сальтисон «Крестьянский с корнишонами». зельц «Сальтисон «Оригинальный»; зельц «Сальтисон «Фирменный»; зельц «Сальтисон с печенью»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с селезенкой; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек. **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** зельц «Праздничный» зельц «Сельский»; зельц «Хуторский»; зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц «Фермерский» с сердцем; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Особый». **Категория В:** зельц «Простой» зельц «Городской»; зельц «Сальтисон по-деревенски»; зельц «Сальтисон «Украинский»; зельц «Прессованный»; зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Сальтисон белорусский»; зельц «Прессованный». **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – запечённые. Категория А:** зельц «Особый с чесноком»; зельц «Мясной пряный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Фирменный с лавром»; зельц «Праздничный»; зельц формованный слоёный; зельц «Говяжий»; зельц «Сальтисон»; зельц «Свиной с куркумой; зельц «Свиной с кориандром; зельц говяжий «Острый»; зельц «Советский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деревенский». **Категория Б:** зельц «Запечённый пряный»; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». зельц «Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Простая закуска»; зельц «Сальтисон»; зельц «Бабушкин с языком»; зельц «Радужный»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц

«Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Необыкновенный». **Категория В:** зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Посадский»; зельц «Сельский» в форме; зельц «Городской»; зельц «Оригинальный»; зельц «Степной»; зельц «К ужину»; зельц «Ассорти неповторимое»; зельц «Ассорти с курицей»; зельц «Сальтисон Традиционный»; зельц «Сальтисон с брокколи; зельц «Обычный»; зельц «Новый».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас и зельцев приведены в таблице Таблица

Упакованные изделия колбасные	**Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.** **Температура воздуха, ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные		
Зельцы мясные, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Зельцы мясные, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Зельцы мясные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток

при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-884-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) ливерные мясные (далее по тексту колбасы ливерные), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасы ливерные выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид **– ливерные. Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная»; колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Пикантная»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая»; колбаса ли-

верная из конины «Колбаса из субпродуктов»; колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом»; колбаса ливерная из конины «Казы ливерная»; колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская»; колбаса ливерная «Печеночная»; **Категории В:** колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная вареная «Домашняя» колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиным почками»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; колбаса ливерная «Яичная оригинальная»; колбаса ливерная «Неженка»; колбаса ливерная «С яйцом оригинальная**».**

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** ливерных колбас и зельцев приведены в таблице Таблица

Упакованные изделия колбасные	Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %. Температура воздуха, ºС	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные		
Ливерные колбасы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Ливерные колбасы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Ливерные колбасы, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-885-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе холодцы мясные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясные в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Мясной»; холодец «На праздник»; холодец «Царский»; холодец «Говяжий»; холодец «Свиной»; холодец «Фирменный»; холодец «Рубленый»; холодец «Михайловский»; холодец «Епифанский»; холодец «Смоленский»; холодец «Джентльменский»; холодец «Галантир по старинному рецепту**»;** холодец «Перхушковский» (порционный холодец); холодец «Печорский». **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Деликатный»; холодец «Классический»; холодец «Саратовский»; холодец «Белорусский»; холодец «Бархатный»; холодец «Липецкий**»;** холодец «Темный**». Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок; холодец «Грузинский»; холодец «По-Кудымкарски»; холодец «Разные разности»; холодец «Яремчевский»; холодец «По-черновицки»; холодец «Тверской»; холодец «Хвалынский»; холодец «Деликатный»; холодец «Рязанский»; холодец «Армавирский». холодец «Фермерский»; холодец «Поволжский».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясных со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями в металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] 10 суток. **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:** в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток; в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясных** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке изме-

рения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток**.** Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-881-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на хлебы колбасные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту продукция, хлебы колбасные мясные]. Хлебы колбасные мясные допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности хлеба колбасного мясного. Хлебы колбасные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Хлебы колбасные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясной продукт. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные [запечённые]: Категория А: Хлеб колбасный «Мясной телячий»; Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»; Хлеб колбасный «Парижский мясной»; Хлеб колбасный «Аппетитный»; Хлеб колбасный «Любительский новый»; Хлеб колбасный «Ветчинный изысканный»; Хлеб колбасный «Говяжий оригинальный»; Хлеб колбасный «Нежный». **Категория Б:** Хлеб колбасный «Обыденный»; Хлеб колбасный «Вкусненький»; Хлеб колбасный «Простецкий»; Хлеб колбасный «Любимый»; Хлеб колбасный «Мясной Люкс»; Хлеб колбасный «Мясной запечённый»; Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»; Хлеб колбасный «Мясной белый»; Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»; Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»; Хлеб колбасный «Мясной с печенью»; Хлеб колбасный «Французский с печенью»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Отменный»; Хлеб колбасный «Александровский»; Хлеб колбасный «Мичуринский»; Хлеб колбасный «Елецкий»; Хлеб колбасный «Дмитриевский»; Хлеб колбасный «Заказной особый». **Категория В:** Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»; Хлеб колбасный «Сырный»; Хлеб колбасный «Кустарный»; Хлеб колбасный «Будничный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «Зернистый»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Деликатесный». **Категория Г:** Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Необычный»; Хлеб колбасный «Свойский».

Сроки годности и условия хранения хлебов колбасных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях

и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности хлебов колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* колбасные хлебы мясные в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 24 ч**; колбасные хлебы мясные целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 72 ч [3 суток]**; колбасные хлебы мясные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; колбасные хлебы мясные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; колбасные хлебы мясные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **7С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* колбасные хлебы мясные целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; колбасные хлебы мясные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; колбасные хлебы мясные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 6 суток**. —колбасные хлебы мясные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев); Рекомендуемые сроки годности замороженны**х **колбасных хлебов мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности** колбасных хлебов мясных **при нарушении целостности батонов [колбасной оболочки],** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента *нарушения целостности потребительской упаковки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на колбасные хлебы

мясные, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. Срок годности колбасных хлебов мясных упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-877-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы варёные мясосодержащие, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту колбасы вареные]. Колбасы варёные мясосодержащие допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности вареных колбас. Колбасы варёные мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы варёные мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория В: Колбаса варёная «Серышевская»; Колбаса варёная «Мясницкая»; Колбаса варёная «Заказная»; Колбаса варёная «Посадская»; Колбаса варёная «Енисейская»; Колбаса варёная «Мичуринская особая»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Степная-люкс»; Колбаса варёная «Алтайская»; Колбаса варёная «Нежная»; Колбаса варёная «Люблинская»; Колбаса варёная «Чесноковая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варёная «Будничная»; Колбаса варёная «Говяжья супер»; Колбаса варёная «Шикарная»; Колбаса варёная «Коровка»; Колбаса варёная «Череповецкая»; Колбаски варёные «Тминные»; Колбаски варёные «Лебедянские»; Колбаски варёные «Балашовские»; Колбаски варёные «Барские». **Категория Г:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Невская»; Колбаса варёная «Студенческая»; Колбаса варёная «Семейная»; Колбаса варёная «Славянская»; Колбаса варёная «Покровская»; Колбаса варёная «Ямская»; Колбаса варёная «Никольская»; Колбаса варёная «Бистро»; Колбаса варёная «Крымская»; Колбаса варёная «Гурьевская»; Колбаса варёная «Аппетитная»; Колбаса варёная «Фермерская»; Колбаса варёная «Загородная»; Колбаса

варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Простенькая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаски варёные «Симбирские»; Колбаски варёные «Елисеевские». **Без категории:** Колбаса варёная «Студенческая». **НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ: Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Боквурст баварские» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Комбо для гриля [колбаски для жарки «Гриль-Люкс» + колбаски «Тюрингские» для обжарки»]. **Категория Б:** Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Нюрнбергские» с томатами и базиликом» + «Нюрнбергские» с травами»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Ротбратвурст» + «Вайсвурст»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Мюнхенские» + «Тирольские»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью»»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с маринованными огурчиками и зеленью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-ассорти [колбаски «Для обжарки с карри» + колбаски для гриля «Кантри гриль»]. **Категория В:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-микс для барбекю [колбаски «Гриль» + колбаски «Для жарки» с сыром»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Чоризо» + колбаски «Венские»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Лионские» + колбаски «Чоризо»]; Гриль-микс для гриля [колбаски для гриля «Смачные» + колбаски «Гриль»]. **Категория Г:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Медистры» + колбаски «Мюнхенские» для обжарки»]; Комбо для жарки [колбаски «С травами» + колбаски «С сыром»].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять и заменять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Выпускать наборы скомплектованными другими колбасками в составе одной потребительской упаковки с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-877-2025; комбинировать и заменять колбаски, приведенные в рецептурах наборов, на другие колбаски по усмотрению производителя или в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-877-2025; выпускать изделия колбасные варёные пастеризованными, позволяющими получать продукты, сохраняющие длительное время высокие потребительские качества (свежесть, вкус, запах, внешний вид) за счёт сочетания условий термообработки [пастеризации] с барьерными свойствами оболочки [упаковки]. **Сроки годности и условия хранения колбас вареных мясосодержащих**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но

в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас вареных мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 8 суток**. колбасы вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; колбасы вареные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; колбасы вареные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток**; колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 35 суток**; колбасы вареные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** колбасы вареные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток.** колбасы вареные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев);** Срок годности набора из колбасных изделий устанавливают по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас вареных мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных мясосодержащих при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности** колбас вареных мясосодержащих **при нарушении целостности батонов [колбасной оболочки],** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: не более 48 часов [кроме колбасных хлебов] с момента нарушения *целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности,

указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [кроме колбасных хлебов] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-577-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Бременская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная с овсяной крупой; колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой; колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная языковая «Столичная»; колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»; колбаса кровяная копченая «Деликатесная»; колбаса кровяная копченая «Домашняя»; колбаса кровяная копченая «Сельская»; колбаски кровяные с сухариками; колбаса кровяная с ячменной крупой; колбаса кровяная с ржаной мукой; колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная

«Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Домашняя новая»; колбаса кровяная «Крестьянская новая»; колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Печеночная»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Ароматная»; колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Панас»; колбаса кровяная «Покровская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная». колбаса кровяная «Гамбургская»; колбаса кровяная «Помешичья»; колбаса кровяная «Тюрингская»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Столовая особая»; колбаса кровяная «Пряная прессованная»; колбаса кровяная «Застольная»; колбаса кровяная «Застольная особая»; колбаса кровяная «Кровянка с тыквой»; колбаса кровяная «Кровянка со шкварками»; колбаса кровяная «Кровянка с легкими»; колбаса кровяная «Кровянка с мозгами»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок»; колбаса кровяная «Кровяной сальтисон»; колбаса кровяная языковая «Экстра»; колбаски кровяные «Под пиво»; колбаски кровяные с молоком; колбаски кровяные «К ужину»; колбаса кровяная «Классическая»; колбаса кровяная «Украинская»; колбаса кровяная «Колхозная»; колбаса кровяная с гречневой кашей и морковью; колбаса кровяная с соевыми бобами; колбаса кровяная с пшеном; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Французская»; колбаса кровяная «Семейная»; колбаса кровяная «Хозяйская»; колбаса кровяная «Донская»; колбаса кровяная «Разноцветная»; колбаса кровяная «Походная»**;** колбаса кровяная «Трапезная»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория В:** колбаса кровяная «Кровянка сырная»; колбаса кровяная с рисом и грибами; колбаса кровяная «Прейт»; колбаски кровяные «Необычные».

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.12.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.08.2021 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная «зельц кровяной «Хуторской».

Изменение № 3 Дата введения в действие 05.12.2022 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «Гречанка».

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.01.2023 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «По-деревенски»; Колбаса кровяная «Славянская»; Колбаса кровяная «Славянская с языком».

Изменение № 5 Дата введения в действие 26.12.2025 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «Кровянка».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения кровяное изделие: колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого. **кровяная колбаса категории А:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории Б:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории В:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** кровяных колбас приведены в таблице. Таблица

Вид оболочки	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки**
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7
полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45

Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженны**х кровных колбас со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: **при температуре минус 18 °С**: целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °С**: целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** целым продуктом **не более 20 суток;** целым продуктом с применением консервантов (Е211, Е202, антиокислителя Е315, регуляторов кислотности Е262, Е331) **не более 30 суток**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

КОНСЕРВЫ С НДС 10%

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1176-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРИЛЯ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натуральных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мелких ракообразных - криля с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы «Криль арктический натуральный»; Консервы «Криль тихоокеанский натуральный»; Консервы «Криль в ароматизированном масле»; Консервы «Криль подкопченый

в масле»; Консервы «Криль «Классический»; Консервы «Криль в заливке с базиликом»; Консервы «Криль в заливке с пряностями и зеленью»; Консервы «Криль в томатном соусе»; Консервы «Криль с авокадо»; Консервы «Криль с кальмаром и креветкой»; Консервы «Криль в пряной заливке»; Консервы «Криль с укропом в масле»; Консервы «Криль с перцем»; Консервы «Криль с оливками»; Консервы «Криль с овощами»; Консервы «Криль «Ароматный»; Консервы «Криль «Пикантный»; Консервы «Криль с горчицей»; Консервы «Криль с семенами Чиа»; Консервы «Криль в соусе Унаги».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов из криля при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1182-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из морской капусты с добавлением или без добавления морепродуктов, овощей, масла растительного, соли, маринадной или томатной заливки, майонеза, пряностей и других вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов, стерилизованные. Продукция предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: салат из морской капусты; салат из морской капусты по-корейски; салат из морской капусты по-восточному; салат из морской капусты с кальмаром; салат из морской капусты с подкопченной мидией; салат из морской капусты с кукумарией; морская капуста с кукумарией по-дальневосточному; закуска Острая из морской капусты с овощами; салат из морской капусты с овощами в томатном соусе; салат из морской капусты с мидией в томатном соусе; салат из морской капусты с кальмаром в томатном соусе; салат из морской капусты с крабовыми палочками; салат из морской капусты с овощами; салат из морской капусты с креветкой; салат из морской капусты с мидией; скоблянка из морской капусты с трепангом; скоблянка из морской капусты с кетой; солянка из морской капусты с кукумарией; солянка из морской капусты с трепангом; солянка из морской капусты с кальмаром и кукумарией; солянка из морской капусты с кальмаром; солянка из морской капусты с мидией; солянка из морской капусты с мидией и кальмаром; солянка из морской капусты рыбная; солянка из морской капусты со спизулой; солянка из морской капусты с осьминогом; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты «Курильский»; салат из морской капусты «Классический»; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты с

морским гребешком; салат из морской капусты с трубачом; салат из морской капусты с трубачом в томатном соусе; салат из морской капусты пикантный.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 21.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из кальмара с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция) Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines)*, Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis)*, Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis)*, Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus)*, Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке»; Консервы «Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка с кожицей натуральный»; Консервы «Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар шинкованный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар в винном соусе»; Консервы «Кальмар в пикантном соусе»; Консервы «Кальмар в пряном соусе»; Консервы «Кальмар в соусе Унаги»; Консервы «Кальмар в азиатском соусе»; Консервы «Кальмар в сладком соусе»; Консервы «Кальмар в соусе чили»; Консервы «Кальмар в оригинальном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в горчичном соусе»; Консервы

«Кальмар (щупальца кальмара) в овощном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в томатном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1174-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 21.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мидий и гребешка (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мидий и гребешка с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из морского гребешка видов: Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): Консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Консервы «Мясо морского гребешка в солевой заливке»; Консервы «Мясо морского гребешка копченое в масле»; Консервы «Гребешок в солевой заливке»; Консервы «Гребешок в собственном соку»; Консервы «Гребешок в масле»; Консервы «Гребешок в томатной заливке»; Консервы «Гребешок в винной заливке». Консервы из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): Консервы «Мидии черноморские в собственном соку»; Консервы «Мидии копченые в масле»; Консервы «Мидии в солевой заливке»; - Консервы «Мидии в собственном соку»; Консервы «Мидии в масле»; Консервы «Мидии в винной заливке»; Консервы «Мидии в томате».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование (См. Приложение А) конкретного нерыбного

объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1157-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В БУЛЬОНЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 29.04.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ Вид консерв – кусковые в бульоне из мяса (субпродуктов) птицы: курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски»; индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица «По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-селянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; курица «Торжество» с черносливом; цыпленок «Торжество» с черносливом; индейка «Торжество» с черносливом; гусь «Торжество» с черносливом; утка «Торжество» с черносливом; цесарка «Торжество» с черносливом; перепелка «Торжество» с черносливом; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Пьяный цыпленок»; «Сациви» с грецким орехом;

крылья куриные «Гриль»; филе цыпленка (кусочки); филе грудки цыплёнка (кусочки); крылышки куриные «Острые»; крылышки куриные «Баффало»; крылышки куриные «Барбекю». «Алтайская курица»; «Алтайская индейка»; мясо индейки тушеное; ножки конфи куриные; ножки конфи утиные; филе индейки подкопченое; мясо для салата куриное; мясо для салата индейки; филе куриное «Томленое»; филе куриное тушеное; филе цыпленка-бройлера «Томленое»; филе цыпленка-бройлера тушеное; филе индейки «Томленое»; филе индейки тушеное; филе утиное «Томленое»; филе утиное тушеное; филе гусиное тушеное; филе гусиное «Томленое»; филе куриное; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; мясо цыпленка «ГРИЛЬ»; мясо цыпленка «Гриль»; филе грудки для салатов; филе грудки; курица «в собственном соку»; «Желудки куриные в собственном соку»; «Куриные окорочка в собственном соку»; «Куриные сердечки в собственном соку»; «Утиное филе в собственном соку»; «Филе индейки в собственном соку». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ Вид консерв – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне с овощами:** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; мясное ассорти [с мясом гуся]; мясное ассорти [с мясом утки]; мясное ассорти [с мясом курицы]; томленые шейки гусиные; томленые шейки утиные; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. «Чанфотта» из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; «Мясо перепелки томленое с морковью»; -«Мясо перепелки томленое с морковью»; «Желудки куриные пряные»; индейка пряная по-домашнему; «Куриные сердечки пряные»; курица пряная с овощами; утиное филе тушёное с овощами; филе индейки с овощами. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках: для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности консервов** в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.45-1156-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ФАРШЕВЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 29.04.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы фаршевые, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид конс – фаршевые из мяса птицы «Закуска для путешественника»; «Закуска для путешественников»; фарш колбасный «Для завтрака» куриный; фарш колбасный «Для завтрака» индюшиный; «Фарш колбасный из курицы с паприкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса птицы в соусах** тефтели куриные в томатном соусе; голубцы куриные в томатном соусе; голубцы куриные в сметанном соусе; фрикадельки куриные в белом соусе; зразы куриные с орехом в соусе ткемали; зразы куриные с сыром в соусе ткемали; зразы куриные с грибами в соусе ткемали; котлеты из куриного мяса в соусе; голубцы ленивые. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1155-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В СОУСЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 29.04.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы в соусах, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид консерв – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе; голень куриная в соусе «Терияки»; голень куриная в сливочном соусе; голень куриная в соусе «Карри»; голень куриная «Традиционная» в соусе; голень куриная в соусе «Барбекю; голень куриная в соусе «Чили»; голень куриная в медовом соусе; бедро куриное в соусе «Терияки»; бедро куриное в сливочном соусе; бедро куриное в соусе «Карри»; бедро куриное «Традиционное» в соусе; бедро куриное в соусе «Барбекю; бедро куриное в соусе «Чили»; бедро куриное в медовом соусе; крылышки куриные в соусе «Терияки»; крылышки куриные в сливочном соусе; крылышки куриные в соусе «Карри»; крылышки куриные «Традиционные» в соусе; крылышки куриные в соусе «Барбекю; крылышки куриные в соусе «Чили»; крылышки куриные в медовом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; крылышки куриные в соусе Ранч; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе субпродукты гусиные томленые по-китайски; субпродукты утиные томленые по-китайски; субпродукты куриные томленые по-китайски; субпродукты гусиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты утиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты куриные томленые в соусе Демиглас; мясо кур бескостное в сливочном соусе с грибами; печень куриная в сливочном соусе;

куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; филе индейки в томате.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги:** для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1154-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 29.04.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы в желе, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы Вид консерв – кусковые из мяса птицы в желе: курица с маслинами в желе; цыпленок с маслинами в желе; индейка с маслинами в желе; гусь с маслинами в желе; утка с маслинами в желе; цесарка с маслинами в желе; перепелка с маслинами в желе; тушенка из перепелок в желе; мясо кур в желе; мясо утки в желе; мясо гуся в желе; мясо перепела в желе; курица тушеная в желе; цыпленок-бройлер тушеный в желе; индейка тушеная в желе; гусь тушеный в желе; утка тушеная в желе; цесарка тушеная в желе; перепелка тушеная в желе; мясо куриное в желе; мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо индейки в желе; мясо гуся в желе; мясо утки в желе; мясо цесарки в желе; мясо перепелки в желе. курица с грибами в желе; цыпленок с гри-

бами в желе; индейка с грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из перепелки в желе; филе куриное в клюквенном желе; филе цыпленка в клюквенном желе; филе индейки в клюквенном желе; филе гусиное в клюквенном желе; филе утки в клюквенном желе; филе цесарки в клюквенном желе; курица «Столичная» в желе; цыпленок «Столичный» в желе; индейка «Столичная» в желе; гусь «Столичный» в желе; утка «Столичная» в желе; цесарка «Столичная» в желе; перепелка «Столичная» в желе. **Группа – консервы из мяса птицы Вид консерв – кусковые из мяса птицы в желе с овощами:** ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности консервов** в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1153-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.04.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса и субпродуктов птицы в собственном соку, изготовленные из мяса, субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов, страусят и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением специй, пищевой соли, с добавлением/без добавления овощей, фруктов, меда, жиров животных, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса и субпродуктов птицы в собственном соку полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от используемого сырья консервы подразделяют на:** консервы в собственном соку, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и пищевой соли; консервы в собственном соку, выработанные из субпродуктов птицы; Возможна выработка консервов в собственном соку без специй, а также с добавлением небольшого количества овощей (моркови, белых кореньев: петрушки, сельдерея, пастернака. **В зависимости от технологии производства консервы в собственном соку**

подразделяют на: стерилизованные консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения; пастеризованные консервы, выработанные при температуре ниже 100 °С, консервы недлительного хранения.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ вид – в собственном соку *из мяса птицы* мясо бедра цыпленка в собственном соку; голень цыпленка «Острая»; голень цыпленка «Барбекю»; голень цыпленка «Гриль»; гусь в собственном соку; индейка в собственном соку; курица в собственном соку; мясо гуся тушеное в собственном соку; мясо утки тушеное в собственном соку; мясо перепелов тушеное в собственном соку; мясо перепелов на кости тушеное в собственном соку; мясо куриное в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо цыпленка «Барбекю»; мясо цыпленка «Острое»; ножки цыпленка «Барбекю»; ножки цыпленка «Гриль»; ножки цыпленка «Острые»; перепелка в собственном соку; утка в собственном соку; грудка перепелов в собственном соку; грудка куриная в собственном соку; грудка цыпленка-бройлера в собственном соку; грудка цыпленка в собственном соку; грудка индейки в собственном соку; грудка утиная в собственном соку; грудка гусиная в собственном соку. цесарка в собственном соку; цыпленок в собственном соку; «Мясо перепелки томленое с медом и грушей»; «Мясо перепелки томленое с морковью»; «Мясо перепелки томленое с черносливом и курагой»; «Мясо перепелки томленое с клюквой и имбирем»; «Перепелиная тушка «Конфи»; «Утиный окорочок «Конфи»; мясо гуся в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо курицы в собственном соку; мясо перепёлки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо утки в собственном соку; мясо цесарки в собственном соку; *из субпродуктов птицы* шейки гусиные в собственном соку; шейки гусиные томленые с морковью; шейки гусиные томленые с медом и морковью; шейки гусиные томленые с имбирем; шейки гусиные «Конфи»; шейки индейки в собственном соку; шейки индейки томленые с морковью; шейки индейки томленые с медом и морковью; шейки индейки томленые с имбирем; шейки индейки «Конфи»; шейки куриные в собственном соку; шейки куриные томленые с морковью; шейки куриные томленые с имбирем; шейки куриные «Конфи»; шейки куриные томленые с медом и морковью; шейки страусиные в собственном соку; шейки перепелиные в собственном соку; шейки перепелиные томленые с медом и морковью; шейки перепелиные томленые с морковью; шейки перепелов томленые с имбирем; шейки перепелиные «Конфи»; шейки утиные в собственном соку; шейки утиные томленые с медом и морковью; шейки утиные томленые с морковью; шейки утиные томленые с имбирем; шейки утиные «Конфи»; шейки цесарок в собственном соку; шейки цесарок томленые с медом и морковью; шейки цесарок томленые с морковью; шейки цесарок томленые с имбирем; шейки цесарок «Конфи»; шейки цыпленка бройлера в собственном соку; шейки цыпленка бройлера томленые с медом и морковью; шейки цыпленка бройлера томленые с морковью; шейки цыпленка бройлера томленые с имбирем; шейки цыпленка бройлера «Конфи».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Мясо птицы продукт убоя птицы в виде тушек, их частей. **Консервы из мяса (субпродуктов) птицы** продукция из мяса (субпродуктов) птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодная для длительного хранения, в рецептуре которой массовая доля мяса птицы составляет не менее 60 процентов. **Консервы из мяса птицы в собственном соку** консервы из мяса птицы, изготовленные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли. **Мясной ингредиент** составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом,

полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **Бедро** часть окорочка птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями или без кожи и без прилегающего брюшного жира. **Окорочок** часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи и (или) без прилегающего брюшного жира. **Субпродукты птицы** продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки внутренних органов, в том числе потрохов (печени, сердца, мышечного желудка), гребней, шей, голов и ног птицы. **Стерилизованные консервы из мяса птицы** консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для стерилизованных консервов. **Пастеризованные консервы из мяса птицы** консервы из мяса птицы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре ниже 100 °С, соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают их микробиологическую стабильность. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности** консервов в металлических банках: для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. не менее 11 суток. После вскрытия упаковки консервы допускается хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С. Содержимое металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием рекомендуется переложить для хранения в закрытую стеклянную посуду. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1151-2025 КОНСЕРВЫ ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясные эмульгированные стерилизованные, вырабатываемые из мяса (субпродуктов) продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Консервы предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Консервы готовы для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ: Консервы эмульгированные «Свинина в сливочном соусе»; Консервы эмульгированные «Говядина в соусе бешамель»; Консервы эмульгированные «Говядина со сладким перцем»; Консервы эмульгированные «Свинина в грибном соусе»; Консервы эмульгированные «Кролик в соусе»; Консервы эмульгированные «Мясо в соусе»; Консервы эмульгированные «Свинина в кисло-сладком соусе; Консервы эмульгированные «Завтрак француза»; Консервы эмульгированные «Оленина с белым соусом»; Консервы эмульгированные «Говядина острая»; Консервы эмульгированные «Свинина с зеленью в соусе»; Консервы эмульгированные «Томленая говядина в соусе»; Консервы эмульгированные «Свинина в гранатовом соусе»; Консервы эмульгированные «Конина с соусом песто»; Консервы эмульгированные «Говядина тушеная в томате»; Консервы эмульгированные «Баранина с таежными ягодами».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности консервов: в стеклянной упаковке, металлических банках- не более 3-х лет; - в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С - не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1141-2025 КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 14.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы фаршевые мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: Консервы фаршевые «Любимая»; Консервы фаршевые «Обеденная»; Консервы фаршевые «Петровская»; Консервы фаршевые «Экстра»; Консервы фаршевые «Походная»; Консервы фаршевые «Застольный»; Консервы фаршевые «Аппетитный»; Консервы фаршевые «Восточный»; Консервы фаршевые «Тураковская»; Консервы фаршевые «Крестьянская»; Консервы фаршевые «Фарш сосисочный свиной»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный отдельный»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный Таллинский»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» из свинины и говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» из говядины; Консервы фаршевые «Голубцы ленивые «Домашние» из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы ленивые «Домашние» из свинины и говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы ленивые «Домашние» из говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» с грибами из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» с грибами из свинины и говядины; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» с грибами из говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы с пекинской капустой из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы с пекинской капустой из свинины и говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы с пекинской капустой из говядины»; Консервы фаршевые «Долма «По-армянски» из свинины»; Консервы фаршевые «Долма «По-армянски» из свинины и говядины; Консервы фаршевые «Долма «По-армянски» из говядины»; Консервы фаршевые «Колбасный фарш»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный «Докторский»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный «Сервелат Городской»; Консервы фаршевые «Фарш мясной говяжий «Премиум»; Консервы фаршевые «Фарш мясной свиной «Премиум»; Консервы фаршевые «Фарш мясной колбасный Столичный»; Консервы фаршевые «Фарш мясной колбасный Российский»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный «Любительский»; Консервы фаршевые «Фарш говяжий»; Консервы фаршевые «Фарш говяжий с мясом птицы»; Консервы фаршевые «Фарш «Домашний»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из говядины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из говядины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из говядины с грибами; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из телятины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из телятины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из телятины с грибами; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из баранины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из баранины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из баранины с грибами; Консервы

фаршевые «Фарш колбасный из конины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из конины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из конины с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов:** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1140-2025 КОНСЕРВЫ РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы рубленые мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы рубленые «Завтрак на пикнике из говядины»; Консервы рубленые «Заправка для макарон по-флотски»; Консервы рубленые «Салями «Зернистая в банке»; Консервы рубленые «Свинина ароматная»; Консервы рубленые «Тефтели из говядины»; Консервы рубленые «Тефтели в соусе»; Консервы рубленые «Фрикадельки запеченные из оленины в соусе»; Консервы рубленые «Фрикадельки из говядины»; Консервы рубленые «Холодец – Удалец». Консервы рубленые «Свинина с травами»; Консервы рубленые «Популярная»; Консервы рубленые «Покровская»; Консервы рубленые «Для всей семьи»; Консервы рубленые «Городская»; Консервы рубленые «Говядина с пряностями»; Консервы рубленые «Для гурманов»; Консервы рубленые «Русская»; Консервы рубленые «Фрикадельки из свинины».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов: в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности

после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1139-2025 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, **т*****ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.***

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы паштетные мясные, вырабатываемые из мяса (субпродуктов) продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: «Паштет «Мясной» из оленины»; «Паштет «Нежный» из оленины с овощами»; «Паштет «Пикантный» из оленины с грибами»; «Паштет из оленины»; паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; «Риет из мяса говядины с тыквенными семечками»; «Риет из мяса говядины»; «Риет из мяса оленя с морковью»; ***из мяса кроликов*** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».; «Риет из мяса кролика»; ***из свинины*** «Ветчинная намазка»; «Колбасный паштет»; «Паштет «Деликатесный с грибами»; «Паштет «Нежный с куриной печенью»; «Паштет «Нежный» мясной; «Паштет «Сливочный»; «Риет из мяса свинины с вялеными томатами»; «Pate' di maiale» (паштет из свинины)»; риет с грибами; риет «Острый»; риет с сыром; риет с вялеными томатами; риет с зеленью; ***из субпродуктов:*** «Паштет «Бутербродный»; паштет из говяжьей печени «Деликатесный»; «Паштет печёночный»; «Паштет сливочный из печени оленьей с грибами»; «Паштет сливочный из печени оленьей с овощами»; «Паштет сливочный из печени оленьей»; «Риет из телячьей печени»; паштет свиной с куриной печенью; паштет свиной с гусиной печенью; ***из мяса и субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении:*** «Паштет «Баварский»; «Паштет «Нежный» печеночный»; «Паштет «Нежный»; «Паштет «По-домашнему»; «Паштет «Праздничный»; «Паштет на растительном масле»;

«Паштет на сливочном масле»; «Риет с телятиной со вкусом апельсина»; «Риет с телятиной и вялеными томатами»; «Риет с телятиной со вкусом абрикоса»; «Риет с бараниной»; «Риет с говядиной»; «Риет с телятиной и зеленью»; «Риет с мясом лося»; «Риет с мясом оленя»; «Риет с мясом кролика».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Мясо продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее. **Консервы** мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения. *Стерилизованные консервы* консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов. **Мясные консервы**. Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. **Мясной ингредиент** составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости). **Щековина (Нрк. баки).** Шерстный пищевой субпродукт, полученный при обвалке свиной головы от уха вдоль шеи до глотки и от уха до челюсти, состоящий из жировой ткани с незначительными прирезями мышечной ткани, зачищенный от лимфатических узлов и слюнных желез, без остатков щетины и эпидермиса, имеющий вид треугольника. Примечание Допускается вырабатывать щековину без шкуры. **Мясная обрезь.** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **Мясо голов.** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо. **Свиная шкурка.** Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса. **Межсосковая часть.** Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающих молочную железу и отделенных на расстоянии 2 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса. **Замороженный блок из субпродуктов.** Субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С. **Паштетные консервы** консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов. **Идентификация пищевой продукции** процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов: в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от

0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель устанавливает ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1131-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса/ субпродуктов продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных) животных с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые мясные *в собственном соку:* «Алтайская баранина»; «Алтайский баран»; «Алтайская говядина»; «Алтайская свинина»; «Баранина тушеная»; «Баранина и козлятина тушеная высший сорт»; «Баранина и лосятина тушеная высший сорт»; «Баранина и говядина тушеная высший сорт»; «Баранина и свинина тушеная высший сорт»; «Баранина с можжевельником»; «Баранина с кайенским перцем»; «Баранина с розмарином»; «Баранина томленая с зирой»; «Баранина с таежными ягодами»; «Баранина с перцем чили»; «Говядина «Для пикника»; «Говядина «Как раньше»; «Говядина «Как в СССР»; «Говядина в собственном соку»; «Говядина с овощами»; «Говядина тушеная»; «Говядина тушеная «Сметанинская»; (внесла) «Говядина тушеная Деревенская»; «Говядина тушеная «Столовая»; «Говядина тушеная «Закусочная»; «Говядина тушеная «Курортная»; «Говядина тушеная «К обеду»; «Козлятина тушеная высший сорт»; «Козлятина тушеная первый сорт»; «Козлятина и свинина тушеная высший сорт»; «Козлятина и говядина тушеная высший сорт»; «Козлятина и лосятина тушеная высший сорт»; «Конина тушеная»; «Конина тушеная «Застольная»; «Конина тушеная «Слободская»; «Конина тушеная «По-домашнему»; «Конина тушеная «Традиционная»; «Лосятина тушеная (Elk stew)»; «Мясо лани тушеное»; «Мясо говядины и свинины тушеное (Beef & Pork stew)»; «Оленина тушеная»; «Оленина тушеная «Слободская»; «Оленина тушеная «Застольная»; «Оленина тушеная «По-домашнему»; «Оленина тушеная «Традиционная»; «Рулька свиная подкопченая»; «Рулька свиная «Деликатесная»; «Свинина тушеная «Богатырская»; «Свинина тушеная»; «Свинина тушеная Деревенская»; «Свинина тушеная Люкс»; «Свинина тушеная «Домашняя»; «Свинина тушеная «Петровская»; «Свинина тушеная «Смоленская» «Свинина тушеная с чесноком»; «Свинина

тушеная со сладким перцем»; «Свинина тушеная с черносливом»; «Свинина тушеная «Сметанинская»; «Свинина тушеная «Столовая»; «Свинина тушеная «Закусочная»; «Свинина тушеная «Курортная»; «Свинина тушеная «К обеду»; «Свинина тушеная «Для пикника»; «Свинина тушеная с зеленью»; «Свинина тушеная «Слободская»; «Свинина тушеная «По-домашнему»; «Свинина тушеная «Застольная»; «Свинина тушеная «Традиционная»; «Свинина тушеная «Люкс»; «Свинина тушеная «Сытная»; «Свинина тушеная с хамоном»; «Свинина тушеная в собственном соку»; «Свинина тушеная пряная»; «Сибирская говядина»; «Тушенка со свининой «Смоленская»; «Тушенка со свининой «Советская»; «Тушенка с говядиной «Советская»; «Тушенка «Дачная» из говядины»; «Тушенка «Смоленская» из говядины»; «Тушенка с говядиной «Смоленская»; «Тушенка с говядиной «Советская»; «Тушенка «Дачная» из свинины»; «Тушенка «Смоленская»; «Тушенка три мяса»; «Телятина тушеная (Veal stew)»; «Томленое мясо марала с алтайскими травами»; «Томленая баранина»; «Тушенка говяжья «Деревенская»; «Тушенка Батырская высший сорт; «Тушенка Тәмле». ***с бульоном:*** «Алтайская говядина»; «Алтайский марал»; «Алтайская свинина»; «Бекон «Армейский»; «Бекон в собственном соку»; «Бекон томленый в собственном соку»; «Бекон «Копченый на дровах»; «Буженина томленая «Натуральная»; «Буженина из свиного окорока в собственном соку»; «Вырезка свиная в собственном соку»; «Говяжья лопатка томленая»; «Говядина пряная с овощами»; «Говядина «Нового поколения»; «Говядина отварная для салатов»; «Говядина отварная для пирога»; «Говядина томленая»; «Говядина томленая премиум»; «Говядина тушеная «Любительская»; «Говядина тушеная «Резервная»; «Говядина тушеная «Особая»; «Говядина тушеная «Сытная»; «Говядина тушеная «Деревенская»; «Говядина тушеная «По-восточному»; «Говядина тушеная «Городская»; «Говядина тушеная из мраморной говядины»; «Говядина тушеная «Особенная»; «Говядина тушеная «К обеду»; «Говядина тушеная «Для пикника»; «Говядина тушеная «Классная»; «Говядина тушеная «Пикантная»; «Говядина тушеная «Походная»; «Говядина тушеная «Пряная»; «Говядина тушеная «Сельская»; «Говядина тушеная с зеленью»; «Говядина тушеная с чесноком»; «Говядина тушеная со сладким перцем»; «Говядина тушеная с черносливом»; «Говядина тушеная «Отдельная»; «Говядина тушеная «Люкс»; «Говядина для салатов»; «Говядина для вторых блюд»; «Говядина тушеная «Застольная»; «Говядина тушеная «По-домашнему»; «Говядина тушеная «Традиционная»; «Говядина тушеная «Слободская»; «Говядина тушеная «Аппетитная»; «Говядина тушеная «Рублевская»; «Говядина тушеная «Домашняя»; «Говядина тушеная «Знатная»; «Говядина тушеная «По-восточному»; «Говядина тушеная «Алтайская»; «Говядина тушеная со специями; «Говядина тушеная «Отборная»; «Грудинка свиная в собственном соку»; «Грудинка «Копченая на дровах»; «Грудинка свиная томленая»; «Конина тушеная «Особая»; «Мясо лани «Пряное»; «Мясо лани тушеное «Застольное»; «Марал с сибирскими травами»; «Марал с брусникой и кинзой»; «Марал тушеный»; «Мясо говядины для салата»; «Мясо марала»; «Мясо марала с белым перцем»; «Окорок «Деликатесный»; «Окорок свиной»; «Оленина тушеная «Особая»; «Поросенок в собственном соку»; «Рулька свиная»; «Рулька свиная «Пряная»; «Сало с мясными прослойками в собственном соку; «Сало с мясными прослойками «Мясо белого медведя» в собственном соку»; «Свинина томленая «Сало на дровах»; «Свинина на хрящах томленая»; «Свинина на хрящах томленая с чесноком»; «Свинина тушеная «Смоленская»; «Свинина тушеная «Особая»; «Свинина тушеная «Классная»; «Свинина тушеная «Особенная»; «Свинина тушеная «Пикантная»; «Свинина тушеная «Походная»; «Свинина тушеная «Пряная»; «Свинина тушеная «Острая»; «Свинина тушеная «Сельская»; «Свинина тушеная с зеленью»; «Свинина тушеная с чесноком»; Свинина тушёная с черносливом»; «Свинина тушеная со сладким перцем»; «Свинина с томатами и зеленью»; «Свинина томленая»; «Тушенка говяжья»; перенесла «Тушенка с говядиной «Обеденная»; «Тушенка со свининой «Обеденная»; «Тушеная «Мраморная» говядина»; «Тушенка из марала»; «Тушенка из мяса сарлыка (яка)»; «Свинина томленая «Рулька копченая»; «Фермерская говядина тушеная»; «Фермерский окорок свиной»; «Чахохбили из

говядины»; «Чахохбили из говядины «По-домашнему». ***с соусом:*** «Говядина тушеная особая в томатном соусе»; «Говядина тушеная в томате; «Говядина тушеная в грибном соусе»; «Говядина тушеная в белом соусе»; «Говядина в соусе песто; «Говядина в соусе табаско; «Говядина в соусе болоньез»; «Говядина в сливочном соусе»; -«Говядина в сливочно-грибном соусе»; «Говядина с томатами и зеленью»; «Гуляш из говядины»; «Гуляш свиной»; «Гуляш свиной высшего сорта»; «Гуляш свиной первого сорта»; «Гуляш свиной в томатном соусе»; «Гуляш свиной с томатным соусом»; «Свинина в соусе Песто»; «Свинина в соусе Табаско»; «Свинина в соусе Болоньез»; «Свинина в сливочном соусе»; «Свинина в сливочно-грибном соусе»; «Свинина тушеная в томате»; «Свинина на хрящах томленая с томатным соусом»; «Свинина на хрящах томленая с соусом для барбекю»; «Свинина в белом соусе»; «Свинина тушеная в грибном соусе»; «Свинина тушеная в белом соусе»; «Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе»; «Свинина в белом соусе»; «Фермерский гуляш свиной». ***с желе:*** «Вырезка свиная в желе; «Говядина тушеная «Натуральная» в желе»; «Говядина кусковая в желе»; «Конина тушеная «Натуральная» в желе»; «Мясо лани в желе»; «Оленина тушеная «Натуральная» в желе»; «Оленина кусковая в желе»; «Оленина тушеная «Особая» в желе»; «Свинина тушеная в желе «Особая»; «Свинина тушеная в желе «Особая»; «Свинина тушеная «Натуральная в желе»; «Свинина кусковая в желе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных:

паштет «Фирменный»	2 года
паштет «Фирменный Бобровский»	2 года
паштет с копченостями	2 года
паштет «Бобровский»	2 года
паштет печеночный с копченостями»	2 года
паштет «Праздничный»	2 года
паштет «Столичный»	2 года
паштет «Охотничий»	2 года
паштет «Деликатесный»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «К завтраку»	2 года
паштет «К завтраку луковый»	2 года
паштет «К завтраку с паприкой»	2 года
паштет «К завтраку с ветчиной»	2 года
паштет «К завтраку печеночный»	2 года

паштет «Дорожный»	2 года
паштет «Градский»	2 года
паштет «Ольшанский»	2 года
паштет «Земский»	2 года
паштет «К чаю»	2 года
паштет «К ужину»	2 года
паштет «Особый»	2 года
паштет «Особый с брусникой»	2 года
паштет «Особый с черносливом»	2 года
паштет «Особый с морковью»	2 года
паштет «Стольный»	2 года
паштет «Донской»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Казачий»	2 года
паштет «Закусочный»	2 года
паштет «Крестьянский»	2 года
паштет «Королевский»	2 года
паштет «Деликатесный с укропом»	2 года
паштет «Царский»	2 года
паштет «Фермерский»	2 года
паштет «Амадеус»	2 года
паштет «Пряный»	2 года
паштет «Любимый»	2 года
паштет «Семейный»	2 года
паштет «Острый»	2 года
паштет «Восторг»	2 года
паштет «Сельский»	2 года
паштет «Испания»	2 года
паштет «Посольский»	2 года

После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ С НДС 10%

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными фаршами, изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины»; манты «Татарские»; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие»; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Избаранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1167-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 13.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие мелкокусковые и порционные замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины], обработанные ручным и/или машинным способом, с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие порционные и мелкокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. Полуфабрикаты выпускают: ***в зависимости от однородной группы:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в маринаде, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясосодержащие порционные и мелкокусковые, замороженные в зависимости от применяемого сырья, вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Отбивная из говядины с овощами; Мясо «По-французски»; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; **Категория Г:** Мясо с рисом и овощами; Телятина с рисом и овощами; Говядина с овощами; Телятина с овощами; Азу «По-татарски»; Говядина с картофелем; Телятина с картофелем. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Отбивная из свинины с помидорами; Свинина «По-берлински». **Категория Г:** Свинина «По-киевски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами; **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В:** Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины в маринаде; **Категория Г:** Свинина «Губернская»; Свинина с овощами и грибами; Картофель со свининой; Гречка со свининой: Овощи со свининой; Рис с овощами и свининой; Рис со свининой: Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой; Жаркое из свинины с овощами; Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой. Свинина «Аппетитная». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами; Набор для гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами. **Категория Д:** Картофель с бараньими ребрышками; Картофель с ребрышками козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Картофель с бараниной; Картофель с козлятиной; Ягнятина с картофелем; Баранина с гречкой; Козлятина с гречкой; Ягнятина с гречкой; Баранина с овощами; Козлятина с овощами; Ягнятина с овощами; Баранина с овощами и рисом; Козлятина с овощами и рисом; Ягнятина с овощами и рисом Баранина с рисом; Козлятина с рисом; Ягнятина с рисом; Капуста с бараниной; Ягнятина с капустой; Козлятина с капустой; Картофель с грибами и бараниной; Ягнятина с картофелем и грибами; Козлятина с картофелем и грибами; Жаркое из баранины с овощами; Жаркое из козлятины с овощами; Строганов из баранины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из баранины в горчице с грибами. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженныхне выше минус 8 °С; для глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов кусковых [порционных, мелкокусковых]:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых [порционных, мелкокусковых]:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1166-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 13.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие мелкокусковые и порционные охлаждённые, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины], обработанные ручным и/или машинным способом, с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие порционные и мелкокусковые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в маринаде, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; *в зависимости от содержания мышечной ткани:* категории В, Г, Д; *в зависимости от термического состояния:* охлажденные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г: Отбивная из говядины с овощами; Мясо «По-французски»; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; **Категория Г:** Мясо с рисом и овощами; Телятина с рисом и овощами; Говядина с овощами; Телятина с овощами; Азу «По-татарски»; Говядина с картофелем; Телятина с картофелем. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Отбивная из свинины с помидорами; Свинина «По-берлински». **Категория Г:** Свинина «По-киевски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами; **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из**

свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В: Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины в маринаде; **Категория Г:** Свинина «Губернская»; Свинина с овощами и грибами; Картофель со свининой; Гречка со свининой: Овощи со свининой; Рис с овощами и свининой; Рис со свининой: Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой; Жаркое из свинины с овощами; Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой. Свинина «Аппетитная». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами; Набор для гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами. **Категория Д:** Картофель с бараньими ребрышками; Картофель с ребрышками козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Картофель с бараниной; Картофель с козлятиной; Ягнятина с картофелем; Баранина с гречкой; Козлятина с гречкой; Ягнятина с гречкой; Баранина с овощами; Козлятина с овощами; Ягнятина с овощами; Баранина с овощами и рисом; Козлятина с овощами и рисом; Ягнятина с овощами и рисом Баранина с рисом; Козлятина с рисом; Ягнятина с рисом; Капуста с бараниной; Ягнятина с капустой; Козлятина с капустой; Картофель с грибами и бараниной; Ягнятина с картофелем и грибами; Козлятина с картофелем и грибами; Жаркое из баранины с овощами; Жаркое из козлятины с овощами; Строганов из баранины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из баранины в горчице с грибами. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них – не более 5 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 12 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясосодержащих порционных,

мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1164-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие рубленые замороженные, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В: Фарш для тефтелей с рисом **Категория Г:** Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Новосибирские» Котлеты «Домашние» Котлеты в панировке из специй Котлеты «Классика» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты «Каргопольские» Котлеты «Московские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты «Традиционные» с чесноком Котлеты «Выльтор» Котлеты Биточки Биточки «Домашние» Биточки в панировке из специй Шницели Шницели «Домашние» Шницели в панировке из специй Шницель говяжий Тефтели с рисом Ёжики из говядины **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «Осенние» Котлеты «Столовые» Котлеты «Фермерские» Котлеты «Охотничьи» Котлеты с капустой Котлеты

мясо-картофельные Котлеты с тыквой Котлеты с гречкой Котлеты с рисом Котлеты «Деревенские» Котлеты «Старорусские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты телячьи Биточки с рисом Биточки с гречкой Биточки с тыквой Биточки мясо-картофельные Биточки с капустой Биточки «Нежные» Биточки «Городские» Шницель «Экстра» Шницель рубленый Тефтели из говядины Фрикадельки «Тари» Фрикадельки Ёжики «Мясные» Ёжики «Вкусные» Ёжики «Закусочные» **Категория Д:** Котлеты «Столовые» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Рулетик с сыром Рулетик с грибами и луком Рулетики с капустой «По-домашнему» Рулетики с морковью и луком «По-домашнему» Рулетики с горошком и луком «По-домашнему» Рулет с грибами Рулет с оливками Рулет с ветчиной Котлеты с черносливом Зразы рубленые с луком и яйцом Зразы рубленые с сыром Зразы рубленые с грибами Зразы Голубцы из говядины Голубцы «По-мусульмански» Долма из говядины Долма «Армянская» с говядиной Долма с говядиной Перец фаршированный с говядиной **Категория Г:** Зразы говяжьи с яйцом Зразы говяжьи с грибами Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] Голубцы «Деревенские» Голубцы «Домашние» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Колбаски для жарки «Домашние» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для голубцов и перца фаршированных **Категория Д:** Фарш для котлет **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Гатчинские» Котлеты «Киевские» Котлеты «Домашние» Котлеты «По-домашнему» с чесноком Котлеты из свинины и говядины Котлеты свиные Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Свиные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Сочные» Биточки Биточки «Вкусные» Биточки «Сытные» из свинины Шницель свиной Шницель «Пряный» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки из свинины Фрикадельки «Ленинградские» «Ёжики» Ёжики из свинины Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Митстиксы мясные с ветчиной и сыром «Мясные медальоны с моцареллой» **Категория Д:** Котлеты «Бистро» Котлеты «Нежные» Котлеты «По-киевски» Котлеты «Ароматные» Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлета «Деревенская» Биточки «Ароматные» Шницель «Любительский» Шницель «По-деревенски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ёжики «Нежные» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы Голубцы «Домашние» Перец фаршированный **Категория Г:** Голубцы Голубцы с мясом и рисом Голубцы из свинины Голубцы из свинины и говядины «Голубцы мясные» Голубцы «Деревенские» Перец фаршированный Перец, фаршированный со свининой Перец, фаршированный со свининой и говядиной Перец, фаршированный мясом и рисом Долма из свинины Долма из свинины и говядины Долма «Армянская» со свининой Зразы свиные с яйцом Зразы свиные с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски с гречкой и травами **Категория Д:** Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей из баранины; **Категория Г:** Фарш «Дагестанский»; Фарш для котлет; Фарш «Кавказский»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из баранины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Домашние» Гамбургер «Буффало» Биточки с сыром из баранины Люля-кебаб «Восточный» Колбаски с сыром **Категория Г:** Гамбургер «Пряный» Биточки «По-селянски»

Биточки с сыром Голубцы «Ленивки» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Долма «Армянская» с бараниной Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины Зразы с сыром «Фирменные» из баранины **Категория Г:** Зразы бараньи с яйцом Зразы бараньи с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «К пиву» Купаты «Южные» из баранины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой; Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из оленины; **Категория Г:** Фарш «Ямальский»; Фарш для котлет; Фарш «Семейный»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из оленины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из оленины с гречкой; Котлеты из оленины с рисом; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Вкусные» из оленины с чесноком; Биточки из оленины с гречкой; Биточки из оленины с рисом; Биточки «Алтайские» из оленины; Шницели из оленины с гречкой; Шницели из оленины с рисом; Шницели «Алтайские» из оленины; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с рисом; Кнели из оленины с рисом; Крокеты из оленины с сыром; Крокеты из оленины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из оленины с капустой; Котлеты из оленины с картофелем; Котлеты из оленины с тыквой; Биточки из оленины с капустой; Биточки из оленины с картофелем; Биточки из оленины с тыквой; Шницели из оленины с капустой; Шницели из оленины с картофелем; Шницели из оленины с тыквой; Ёжики из оленины; Ёжики «Ненецкие»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Уральский»; Фрикадельки «Тунгусские»; Крокеты из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:**

Категория В: Рулет из оленины с грибами; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с капустой; Рулет из оленины с морковью и луком; Рулет из оленины с горошком и луком; Зразы рубленые из оленины с луком и яйцом; Зразы рубленые из оленины с сыром; Зразы рубленые из оленины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для котлет Фарш «Городской» Фарш «Домашний» Фарш «Донской» **Категория Д:** Фарш для котлет Фарш для голубцов. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые Ёжики «Вкусные» Тефтели «Домашние Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Деревенские с капустой» Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Фермерские» Котлеты «Бистро» Котлеты «Крестьянские» Котлеты «По-домашнему» Котлеты «Домашние» Котлеты «Приятные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Донские» Котлеты «По-русски» Котлеты из говядины и свинины Котлеты «Сочные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Киевские» Котлеты «Богатырские» Котлеты «Особые»; Котлеты «Вкусные» Бургер Биточки Биточки «Богатырские» Биточки: «Мичуринские» Биточки «Особые»; Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана] Шницель «Крестьянский» Шницель «Пряный» «Ёжики» Ёжики «Мясные» Тефтели «Хабаровские «Тефтели с рисом» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки «Самарские» Фрикадельки «Нежные» Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Колбаски «Восторг» Колбаски с сыром **Категория Д:** Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлеты «Нежные» Биточки с сыром «Восторг» Биточки «Любимые» Биточки «Аппетитные» Шницель «Любительский» Шницель «По-венски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ежики «Нежные» Ежики «Волшебные» Люля-кебаб «Южный» Ленивые голубцы Голубцы ленивые **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец, фаршированный мясом и рисом **Категория Г:** Голубцы Перец фаршированный «Домашний» Голубцы «Домашние» Голубцы «Особые» «Голубцы мясные» Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] «Мясная ватрушка» **Категория Д:** Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Купаты «Молодежные».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых, замороженных в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясосодержащих рубленых** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; Срок годности полуфабрикатов,

упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1163-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные рубленые замороженные, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясные рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; *в зависимости от термического состояния:* замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: Фарш говяжий «Натуральный» Фарш из говядины Фарш говяжий Фарш из телятины «Натуральный» Фарш говяжий «Премиум» [90/10] Фарш «Домашний» Фарш «Домашний» из говядины Фарш из телятины **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш «Традиционный» Фарш «Новосибирский» Фарш «По-мичурински» Фарш для бифштексов Фарш говяжий Фарш «Семейный» Фарш «Особый» говяжий Фарш «Люкс» Фарш «Элитный» Фарш «Оригинальный» Фарш «Фермерский» Фарш мясной Фарш говяжий «Премиум» [75/25] Фарш говяжий «Премиум» [70/30] Фарш говяжий «Люкс» Фарш «Кулинарный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины Фарш из телятины «Нежный» Фарш для бифштекса **Категория В:** Фарш «Хозяюшка» Фарш «Ассорти» Фарш «Уральский» Фарш для котлет и биточков Фарш «Деревенский» Фарш говяжий Фарш «Фирменный»

Фарш говяжий с мясом курицы Фарш «Особый» любительский Фарш «Особый» котлетный Фарш «Говядина-курица» Фарш «Особый» нежный Фарш «Мясной дуэт» Фарш «Кулинарный» Фарш «Столичный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины с мясом птицы Фарш мясной с рисом Фарш мясной с овощами Фарш для бифштексов Фарш для начинки Фарш для биточков Фарш «Домашний» Фарш говяжий «Премиум» [60/40] Фарш для гамбургера Фарш «Особый» говяжий **Категория Г:** Фарш для гамбургеров Фарш для биточков Фарш для котлет Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины Котлета для бургера Котлета для бургера [94/6] Котлета для бургера [80/20] Тефтели говяжьи **Категория Б:** Котлеты «Классика» Котлеты «Полтавские» Котлеты с чесноком Котлета для гамбургера Котлеты для бургеров Котлеты для бургеров «Люкс» Котлета для бургера Котлета для бургера [75/25] Котлеты для гамбургеров Котлеты говяжьи Котлеты «Нежные» Бургер из говядины Бифштекс рубленый Бифштекс «Ермак» Бифштекс говяжий Бифштекс с миндалем Тефтели «Эркээни» из говядины Фрикадельки из говяжьего фарша Фрикадельки мясные Фрикадельки по-калининградски Фрикадельки для мясного супа Митболлы Люля-кебаб «Экстра» Люля-кебаб Колбаски-гриль «Натуральные» **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем Котлеты «Московские» Котлеты «Киевские» Котлеты с луком Котлеты «Пикантные» с паприкой Котлеты с грибами Котлеты «Советские» Котлеты «Казачьи» Котлеты из говядины Котлеты «Домашние» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты говяжьи Котлеты «Натуральные рубленые» Котлеты «Семейные» Котлеты «Татарские из говядины» Котлета для бургера [60/40] Котлета говяжья Котлета «Бургер» Котлеты для бургера из говядины Шницель «Натуральный» рубленый Бифштекс «Адмиралтейский» Бифштекс «Городской» Бифштекс «По-гречески» Биточки «По-домашнему» Гамбургер «Олимпия» Гамбургер «Классический» Гамбургеры Люля-кебаб «Экзотический» Люля-кебаб говяжий Фрикадельки «Останкинские» Фрикадельки «Бабушкины» Фрикадельки «Праздничные» Фрикадельки «По-румынски» Фрикадельки для куриного супа Фрикадельки «Москворецкие» Крокеты «Нежные» Палочки из фарша с карри «Ложный заяц» **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские» Котлеты «Татарские» Котлеты «Дачные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты говяжьи Котлеты в беконе Биточки «Семейные» Биточки «Загородные» Фрикадельки «По-итальянски» Фрикадельки «По-русски» **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом Зразы «По-селянски» с грибами Зразы «По-селянски» с сыром Зразы «По-селянски» с капустой Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами Зразы «По-селянски» с морковью и орехами Голубцы с говядиной Долма «Говяжья» Долма «Армянская» в виноградных листьях Перец, фаршированный с мясом и рисом Перец, фаршированный с говядиной **Категория Г:** Перец фаршированный «Любительский» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Берлинские» Колбаски «Баварские» Колбаски «Тирольские» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки «Говядина с бараниной» Колбаски гриль из говядины Колбаски острые «Мергез» Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки из телятины Гриль-колбаска «Аликанте» Купаты «Южные» Купаты «Марокканские» Купаты из говядины **Категория В:** Колбаски «Лионские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Уральские» Колбаски для жарки «Говяжьи» Колбаски ливийские «Осбан» Купаты «Домашние» Купаты «Мергез» Купаты «Итальянские» **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины» Колбаски «К пиву» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной Фарш «Домашний» Фарш «Свиной» Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Домашний» свиной **Категория Б:** Фарш «Фирменный» Фарш свиной «Натуральный» Фарш свиной Фарш

«По-тамбовски Фарш «Элитный» Фарш «Домашний» Фарш «Свиной» **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Особый» Фарш «Фирменный» Фарш в соусе болоньезе Фарш в соусе бешамель Фарш свиной Фарш «Особый» свиной Фарш с мясом птицы Фарш свиной с бараниной Фарш свиной «По-домашнему» Фарш для пельменей Фарш для люля-кебаб Фарш из свинины с мясом птицы Фарш «Туристский» Фарш свиной «Премиум» Фарш свиной «Любительский» Фарш свиной «Домашний» Фарш «С мясом птицы» Фарш «Классический» свиной Фарш «Фермерский» Фарш «Любительский» из свинины Фарш «Семейный» свиной Фарш из свинины с говядиной Фарш «Любительский» из свинины и говядины **Категория Г:** Фарш «Домашний» Фарш свиной Фарш «Сочный» **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные» Котлеты «По-московски» Котлеты «Баварские» Котлеты «Фирменные» Бургер из свинины Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины Шницель «Натуральный Тефтели со свининой и говядиной Ёжики Люля-кебаб из свинины **Категория В:** Котлеты «Домашние» Котлеты для бургера Котлеты «Справные» Котлеты «Свиные с чесноком» Котлеты «Натуральные» рубленые Котлеты «Для ланча» Котлеты «Московские» Котлеты «Украинские» Котлеты «Семейные» Котлеты «Смачные» Котлеты свиные Котлеты «Сочные» Котлеты свиные с овощами Котлеты свиные со свеклой Котлеты свиные с морковью Котлеты свиные с перцем Котлеты из свинины и говядины Котлеты «Фермер» Шницель рубленый Шницель «Сытный» Биточки Биточки «Сочные» Биточки «Острые» Бифштекс «Домашний» Бифштекс «Славянский» Тефтели Тефтели мясные Тефтели из свинины и говядины Тефтели свиные Фрикадельки Фрикадельки «Вкусные» Фрикадельки «Мясные» Люля-кебаб Люля-кебаб из свинины и говядины Люля-кебаб по-восточному Голубцы ленивые Голубцы ленивые свинина-говядина **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «По-домашнему» Котлеты свиные Котлеты «Свиные» Котлеты «Классика» Котлеты «Аппетитные» Котлеты «К ужину» Котлеты из свинины Котлеты «Киевские» Котлеты «Солнышко» Бургер «Фирменный» Бифштекс «Молодёжный» Шницель свиной Шницель с печенью Чевапчичи «Шашлычные» из свинины Чевапчичи «Барбекю» Стрипсы мясные в хрустящей панировке **Категория Д:** Котлеты «Приятные» Котлеты свиные, Котлеты «Любимые» **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Запеканка мясная с черносливом Запеканка мясная с сыром Долма **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом Запеканка мясная с сыром Долма «Традиционная» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Венгерские» Колбаски «Барбекю» **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские» Колбаски «Украинские» Колбаски «Бюргерские» Колбаски для жарки «Элитные» Колбаска «Украинская» Колбаски из свинины с черносливом Колбаски чоризо «По-мексикански» Колбаски гриль Колбаски «Барбекю» Колбаски «Тюрингские» Колбаски «Франкфуртские» Купаты «Деликатесные» Колбаска «Закусочная» Купаты «Баварские с сыром» Купаты свиные Купаты с вялеными томатами **Категория В:** Колбаски «Барбекю» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Охотничьи» Колбаски для жарки Колбаски бистро с сыром Колбаски шашлычные Колбаски бистро для гриля Колбаски для жарки «Любительские» Колбаски в беконе Колбаски гриль из свинины Колбаски гриль свиные Колбаски из свинины с печенью и томатами Колбаска «Праздничная» Колбаски с картофелем Колбаски «Кебабчета» Колбаски для жарки «Бессоновские» Колбаски-гриль «Натуральные» Колбаски для жарки «Домашние» Колбаски гриль Колбаски для «Барбекю» Колбаски «Классические» из свинины Колбаски из свинины Колбаски «Тирольские» Купаты «Сергеевские» Купаты «Любительские с сыром» Купаты «Аппетитные» Купаты «По-домашнему» Купаты Купаты свиные с курицей Купаты «Борисовские» Купаты «Пикник» Купаты из свинины Купаты свиные Купаты с вялеными томатами Купаты «Фирменные»

Купаты из свинины с говядиной Купаты «Традиционные» из свинины **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки Колбаски «Бистро» для гриля Колбаски бистро для гриля Колбаски для гриля «Деликатесные» Колбаски «Шашлычные» Колбаски шашлычные Колбаски гриль с сыром Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки «Особенные» Колбаски для жарки «Элитные» Колбаски для пикника Колбаски кровяные для жарки Колбаски «Барбекю» Колбаски гриль Колбаски-гриль из свинины Колбаски «Тирольские» Купаты с курицей Купаты свиные Купаты «Гриль» Купаты «Фирменные» Купаты из свинины **Категория Д:** Колбаски «Баварские» Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний Фарш из козлятины **Категория Б:** Фарш из баранины Фарш «Восточный» из баранины Фарш бараний Фарш из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины Гамбургер из баранины Котлета для гамбургера из баранины Бифштекс «Козий» Бифштекс из козлятины Бифштекс из баранины Люля-кебаб **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины Котлеты «Аппетитные» из баранины Котлеты «Сернурские» без панировки Котлеты из баранины Котлеты «Мясные домашние» из баранины Котлеты «Фирменные» из баранины Котлеты «Сернурские» из козлятины Биточки из баранины Биточки «Ароматные» из баранины Шницель из баранины Шницель из козлятины Шницель «Охотничий» Шницель «Пикантный» из баранины Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские» Тефтели из баранины Тефтели «Аппетитные» из баранины Фрикадельки «Ароматные» Фрикадельки «Пикантные» Фрикадельки из баранины Фрикадельки «Сочные» из баранины Фрикадельки «Нежные» из баранины Люля-кебаб «Премиум» из баранины Люля-кебаб «Удачный» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный Голубцы по-армянски Долма **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи Колбаски для гриля «Томатос» Купаты «Сернурские» **Категория В:** Колбаски «Провансальские» Купаты «Шашлычные» Колбаски для гриля «Охотничьи» Колбаски для гриля «Улитка» Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины Колбаски для гриля с сыром из баранины Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «По-домашнему» из конины; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из же-

ребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины; **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром. Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из

оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтайские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ**

РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: Фарш «Домашний» Фарш «По-мичурински» Фарш «Смешанный» Фарш «По-домашнему» **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш из свинины и говядины Фарш из говядины и свинины Фарш «Домашний» со свининой и говядиной Фарш «Домашний» [свиной-говяжий] Фарш «По-домашнему» **Категория В:** Фарш «С мясом птицы» Фарш «Домашний» Фарш «Особый» котлетный Фарш «Особый» нежный Фарш «Фермерский» Фарш «По-домашнему» Фарш «Туристский» **Категория Г:** Фарш «Особый» старомосковский Фарш для гамбургеров Фарш «Для завтрака» Фарш «Столовый» **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты из говядины и курицы Биточки из говядины и курицы Люля-кебаб из говядины и баранины Люля-кебаб «Восточный» Ёжики «Домашние» Тефтели со свининой и говядиной **Категория В:** Котлеты «Для ланча» Котлеты «Аппетитные с чесноком» Котлеты «По-итальянски» Котлеты из свинины и говядины Котлеты «Фермер» Котлеты «Домашние» из свинины и говядины Котлеты из говядины и курицы Котлеты «Смачные» Котлеты «Украинские» Котлеты «Деревенские» Биточки «Сочные» Биточки «Никольские» Биточки «Знатные» Биточки из говядины и курицы Биточки «Нежные» Ромштекс «Аристократ» Ромштекс «Люкс» Ромштекс рубленый Бифштекс «Домашний» Бифштекс «Стрелецкий» Люля-кебаб «Фирменный» Люля-кебаб со свининой и говядиной Люля-кебаб из говядины и свинины Люля-кебаб рубленый Люля-кебаб из свинины и говядины Фрикадельки «Домашние» Фрикадельки из свинины и говядины Фрикадельки «Мясные» Шницель «Деревенский» Шницель «Любительский» Шницель «Нежный» Тефтели мясные Тефтели «Российские» Тефтели «Ёжики по-домашнему» Голубцы ленивые свинина-говядина **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Особые» Котлеты «Славянские» Котлеты «Солнышко» Котлеты «Классика» Котлеты «Аппетитные с говядиной» Котлеты «Сочные говяжьи-куриные» Котлеты «Деликатесные» без панировки Котлеты «Волжские» Котлеты из говядины и курицы Биточки «Сочные» Биточки «Вятские» Биточки «Походные» Биточки из говядины и курицы Бифштекс «Ростовский» Бифштекс «Новый» Гамбургеры Бифштекс «Молодёжный» Шницель «По-киевски» Шницель «Бородинский» Тефтели из говядины и курицы Тефтели «Мясные» Фрикадельки «Киевские» Фрикадельки «Любительские» Люля-кебаб «Оригинальный» **Категория Д:** Котлеты «Сытные» Котлеты «Пикник» Котлеты «Аппетитные» Котлеты «Столовые» Котлеты «Приятные» Шницель «Деревенский» Шницель «Казанский» Шницель «Слободской» Шницель «Деревенский» Котлеты «Свинино-рубленые» Гриль. Рубленый шашлык Фрикадельки «Деревенские» **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – Фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной Зразы с луком и яйцом «Мясная ватрушка» **Категория В** Зразы с ветчиной Зразы с грибами Зразы с луком и яйцом Зразы с оливками Зразы с горошком и морковью Рулет «Семейный» Рулет «Столичный» Рулет «С луком и морковью» в беконе Рулет «Элегант» Рулет «Северный» Рулет «Пикник» Рулет с капустой «По-домашнему» **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] **Категория Д:** Голубцы в листьях Перец фаршированный **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины Колбаски «Южноафриканские» Колбаски мини «Кебабчета» Колбаски мини «Чевапчичи» **Категория В:** Колбаски с грецким орехом Колбаски мясные со сливками Колбаски «Альпийские» Колбаски для гриля «ГРИЛЬ» Колбаски «Деревенские» Купаты с сыром Колбаски мини «Походные» Гриль-колбаска «Мергез» **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи» Колбаски

«Чивапчичи с сыром» Колбаски «Чивапчичи с паприкой» Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса» Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами» Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо» Колбаска «Мраморная» Колбаски для гриля «Барбекю» Колбаски мини «Балканские» Гриль-колбаска «Сицилийская».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых, охлаждённых в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных рубленых** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1162-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясные рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины;

баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: Фарш говяжий «Натуральный» Фарш из говядины Фарш говяжий Фарш из телятины «Натуральный» Фарш говяжий «Премиум» [90/10] Фарш «Домашний» Фарш «Домашний» из говядины Фарш из телятины **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш «Традиционный» Фарш «Новосибирский» Фарш «По-мичурински» Фарш для бифштексов Фарш говяжий Фарш «Семейный» Фарш «Особый» говяжий Фарш «Люкс» Фарш «Элитный» Фарш «Оригинальный» Фарш «Фермерский» Фарш мясной Фарш говяжий «Премиум» [75/25] Фарш говяжий «Премиум» [70/30] Фарш говяжий «Люкс» Фарш «Кулинарный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины Фарш из телятины «Нежный» Фарш для бифштекса **Категория В:** Фарш «Хозяюшка» Фарш «Ассорти» Фарш «Уральский» Фарш для котлет и биточков Фарш «Деревенский» Фарш говяжий Фарш «Фирменный» Фарш говяжий с мясом курицы Фарш «Особый» любительский Фарш «Особый» котлетный Фарш «Говядина-курица» Фарш «Особый» нежный Фарш «Мясной дуэт» Фарш «Кулинарный» Фарш «Столичный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины с мясом птицы Фарш мясной с рисом Фарш мясной с овощами Фарш для бифштексов Фарш для начинки Фарш для биточков Фарш «Домашний» Фарш говяжий «Премиум» [60/40] Фарш для гамбургера Фарш «Особый» говяжий **Категория Г:** Фарш для гамбургеров Фарш для биточков Фарш для котлет Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины Котлета для бургера Котлета для бургера [94/6] Котлета для бургера [80/20] Тефтели говяжьи **Категория Б:** Котлеты «Классика» Котлеты «Полтавские» Котлеты с чесноком Котлета для гамбургера Котлеты для бургеров Котлеты для бургеров «Люкс» Котлета для бургера Котлета для бургера [75/25] Котлеты для гамбургеров Котлеты говяжьи Котлеты «Нежные» Бургер из говядины Бифштекс рубленый Бифштекс «Ермак» Бифштекс говяжий Бифштекс с миндалем Тефтели «Эркээни» из говядины Фрикадельки из говяжьего фарша Фрикадельки мясные Фрикадельки по-калининградски Фрикадельки для мясного супа Митболлы Люля-кебаб «Экстра» Люля-кебаб Колбаски-гриль «Натуральные» **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем Котлеты «Московские» Котлеты «Киевские» Котлеты с луком Котлеты «Пикантные» с паприкой Котлеты с грибами Котлеты «Советские» Котлеты «Казачьи» Котлеты из говядины Котлеты «Домашние» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты говяжьи Котлеты «Натуральные рубленые» Котлеты «Семейные» Котлеты «Татарские из говядины» Котлета для бургера [60/40] Котлета говяжья Котлета «Бургер» Котлеты для бургера из говядины Шницель «Натуральный» рубленый Бифштекс «Адмиралтейский» Бифштекс «Городской» Бифштекс «По-гречески» Биточки «По-домашнему» Гамбургер «Олимпия» Гамбургер «Классический» Гамбургеры Люля-кебаб «Экзотический» Люля-кебаб говяжий Фрикадельки «Останкинские» Фрикадельки «Бабушкины» Фрикадельки «Праздничные» Фрикадельки «По-румынски» Фрикадельки для куриного супа Фрикадельки «Москворецкие» Крокеты «Нежные» Палочки из фарша с карри «Ложный заяц» **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские» Котлеты «Татарские» Котлеты «Дачные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты говяжьи Котлеты в беконе Биточки «Семейные» Биточки «Загородные» Фрикадельки «По-итальянски» Фрикадельки

«По-русски» **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом Зразы «По-селянски» с грибами Зразы «По-селянски» с сыром Зразы «По-селянски» с капустой Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами Зразы «По-селянски» с морковью и орехами Голубцы с говядиной Долма «Говяжья» Долма «Армянская» в виноградных листьях Перец, фаршированный с мясом и рисом Перец, фаршированный с говядиной **Категория Г:** Перец фаршированный «Любительский» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Берлинские» Колбаски «Баварские» Колбаски «Тирольские» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки «Говядина с бараниной» Колбаски гриль из говядины Колбаски острые «Мергез» Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки из телятины Гриль-колбаска «Аликанте» Купаты «Южные» Купаты «Марокканские» Купаты из говядины **Категория В:** Колбаски «Лионские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Уральские» Колбаски для жарки «Говяжьи» Колбаски ливийские «Осбан» Купаты «Домашние» Купаты «Мергез» Купаты «Итальянские» **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины» Колбаски «К пиву» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной Фарш «Домашний» Фарш «Свиной» Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Домашний» свиной **Категория Б:** Фарш «Фирменный» Фарш свиной «Натуральный» Фарш свиной Фарш «По-тамбовски Фарш «Элитный» Фарш «Домашний» Фарш «Свиной» **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Особый» Фарш «Фирменный» Фарш в соусе болоньезе Фарш в соусе бешамель Фарш свиной Фарш «Особый» свиной Фарш с мясом птицы Фарш свиной с бараниной Фарш свиной «По-домашнему» Фарш для пельменей Фарш для люля-кебаб Фарш из свинины с мясом птицы Фарш «Туристский» Фарш свиной «Премиум» Фарш свиной «Любительский» Фарш свиной «Домашний» Фарш «С мясом птицы» Фарш «Классический» свиной Фарш «Фермерский» Фарш «Любительский» из свинины Фарш «Семейный» свиной Фарш из свинины с говядиной Фарш «Любительский» из свинины и говядины **Категория Г:** Фарш «Домашний» Фарш свиной Фарш «Сочный» **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные» Котлеты «По-московски» Котлеты «Баварские» Котлеты «Фирменные» Бургер из свинины Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины Шницель «Натуральный Тефтели со свининой и говядиной Ёжики Люля-кебаб из свинины **Категория В:** Котлеты «Домашние» Котлеты для бургера Котлеты «Справные» Котлеты «Свиные с чесноком» Котлеты «Натуральные» рубленые Котлеты «Для ланча» Котлеты «Московские» Котлеты «Украинские» Котлеты «Семейные» Котлеты «Смачные» Котлеты свиные Котлеты «Сочные» Котлеты свиные с овощами Котлеты свиные со свеклой Котлеты свиные с морковью Котлеты свиные с перцем Котлеты из свинины и говядины Котлеты «Фермер» Шницель рубленый Шницель «Сытный» Биточки Биточки «Сочные» Биточки «Острые» Бифштекс «Домашний» Бифштекс «Славянский» Тефтели Тефтели мясные Тефтели из свинины и говядины Тефтели свиные Фрикадельки Фрикадельки «Вкусные» Фрикадельки «Мясные» Люля-кебаб Люля-кебаб из свинины и говядины Люля-кебаб по-восточному Голубцы ленивые Голубцы ленивые свинина-говядина **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «По-домашнему» Котлеты свиные Котлеты «Свиные» Котлеты «Классика» Котлеты «Аппетитные» Котлеты «К ужину» Котлеты из свинины Котлеты «Киевские» Котлеты «Солнышко» Бургер «Фирменный» Бифштекс «Молодёжный» Шницель свиной Шницель с печенью Чевапчичи «Шашлычные» из свинины Чевапчичи «Барбекю» Стрипсы мясные в хрустящей панировке **Категория Д:** Котлеты «Приятные» Котлеты свиные, Котлеты «Любимые» **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория**

В: Запеканка мясная с черносливом Запеканка мясная с сыром Долма **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом Запеканка мясная с сыром Долма «Традиционная» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Венгерские» Колбаски «Барбекю» **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские» Колбаски «Украинские» Колбаски «Бюргерские» Колбаски для жарки «Элитные» Колбаска «Украинская» Колбаски из свинины с черносливом Колбаски чоризо «По-мексикански» Колбаски гриль Колбаски «Барбекю» Колбаски «Тюрингские» Колбаски «Франкфуртские» Купаты «Деликатесные» Колбаска «Закусочная» Купаты «Баварские с сыром» Купаты свиные Купаты с вялеными томатами **Категория В:** Колбаски «Барбекю» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Охотничьи» Колбаски для жарки Колбаски бистро с сыром Колбаски шашлычные Колбаски бистро для гриля Колбаски для жарки «Любительские» Колбаски в беконе Колбаски гриль из свинины Колбаски гриль свиные Колбаски из свинины с печенью и томатами Колбаска «Праздничная» Колбаски с картофелем Колбаски «Кебабчета» Колбаски для жарки «Бессоновские» Колбаски-гриль «Натуральные» Колбаски для жарки «Домашние» Колбаски гриль Колбаски для «Барбекю» Колбаски «Классические» из свинины Колбаски из свинины Колбаски «Тирольские» Купаты «Сергеевские» Купаты «Любительские с сыром» Купаты «Аппетитные» Купаты «По-домашнему» Купаты Купаты свиные с курицей Купаты «Борисовские» Купаты «Пикник» Купаты из свинины Купаты свиные Купаты с вялеными томатами Купаты «Фирменные» Купаты из свинины с говядиной Купаты «Традиционные» из свинины **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки Колбаски «Бистро» для гриля Колбаски бистро для гриля Колбаски для гриля «Деликатесные» Колбаски «Шашлычные» Колбаски шашлычные Колбаски гриль с сыром Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки «Особенные» Колбаски для жарки «Элитные» Колбаски для пикника Колбаски кровяные для жарки Колбаски «Барбекю» Колбаски гриль Колбаски-гриль из свинины Колбаски «Тирольские» Купаты с курицей Купаты свиные Купаты «Гриль» Купаты «Фирменные» Купаты из свинины **Категория Д:** Колбаски «Баварские» Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний Фарш из козлятины **Категория Б:** Фарш из баранины Фарш «Восточный» из баранины Фарш бараний Фарш из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины Гамбургер из баранины Котлета для гамбургера из баранины Бифштекс «Козий» Бифштекс из козлятины Бифштекс из баранины Люля-кебаб **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины Котлеты «Аппетитные» из баранины Котлеты «Сернурские» без панировки Котлеты из баранины Котлеты «Мясные домашние» из баранины Котлеты «Фирменные» из баранины Котлеты «Сернурские» из козлятины Биточки из баранины Биточки «Ароматные» из баранины Шницель из баранины Шницель из козлятины Шницель «Охотничий» Шницель «Пикантный» из баранины Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские» Тефтели из баранины Тефтели «Аппетитные» из баранины Фрикадельки «Ароматные» Фрикадельки «Пикантные» Фрикадельки из баранины Фрикадельки «Сочные» из баранины Фрикадельки «Нежные» из баранины Люля-кебаб «Премиум» из баранины Люля-кебаб «Удачный» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный Голубцы по-армянски Долма **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи Колбаски для гриля «Томатос» Купаты «Сернурские» **Категория В:** Колбаски «Провансальские» Купаты «Шашлычные» Колбаски для гриля «Охотничьи» Колбаски для гриля «Улитка» Колбаски для

гриля «Фирменные» из баранины Колбаски для гриля с сыром из баранины Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «По-домашнему» из конины; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из жеребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины; **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Кол-

баски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром. Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтай-

ские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш «Домашний» Фарш «По-мичурински» Фарш «Смешанный» Фарш «По-домашнему» **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш из свинины и говядины Фарш из говядины и свинины Фарш «Домашний» со свининой и говядиной Фарш «Домашний» [свиной-говяжий] Фарш «По-домашнему» **Категория В:** Фарш «С мясом птицы» Фарш «Домашний» Фарш «Особый» котлетный Фарш «Особый» нежный Фарш «Фермерский» Фарш «По-домашнему» Фарш «Туристский» **Категория Г:** Фарш «Особый» старомосковский Фарш для гамбургеров Фарш «Для завтрака» Фарш «Столовый» **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты из говядины и курицы Биточки из говядины и курицы Люля-кебаб из говядины и баранины Люля-кебаб «Восточный» Ёжики «Домашние» Тефтели со свининой и говядиной **Категория В:** Котлеты «Для ланча» Котлеты «Аппетитные с чесноком» Котлеты «По-итальянски» Котлеты из свинины и говядины Котлеты «Фермер» Котлеты «Домашние» из свинины и говядины Котлеты из говядины и курицы Котлеты «Смачные» Котлеты «Украинские» Котлеты «Деревенские» Биточки «Сочные» Биточки «Никольские» Биточки «Знатные» Биточки из говядины и курицы Биточки «Нежные» Ромштекс «Аристократ» Ромштекс «Люкс» Ромштекс рубленый Бифштекс «Домашний» Бифштекс «Стрелецкий» Люля-кебаб «Фирменный» Люля-кебаб со свининой и говядиной Люля-кебаб из говядины и свинины Люля-кебаб рубленый Люля-кебаб из свинины и говядины Фрикадельки «Домашние» Фрикадельки из свинины и говядины Фрикадельки «Мясные» Шницель «Деревенский» Шницель «Любительский» Шницель «Нежный» Тефтели мясные Тефтели «Российские» Тефтели «Ёжики по-домашнему» Голубцы ленивые свинина-говядина **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Особые» Котлеты «Славянские» Котлеты «Солнышко» Котлеты «Классика» Котлеты «Аппетитные с говядиной» Котлеты «Сочные говяжьи-куриные» Котлеты «Деликатесные» без панировки Котлеты «Волжские» Котлеты из говядины и курицы Биточки «Сочные» Биточки «Вятские» Биточки «Походные» Биточки из говядины и курицы Бифштекс «Ростовский» Бифштекс «Новый» Гамбургеры Бифштекс

«Молодёжный» Шницель «По-киевски» Шницель «Бородинский» Тефтели из говядины и курицы Тефтели «Мясные» Фрикадельки «Киевские» Фрикадельки «Любительские» Люля-кебаб «Оригинальный» **Категория Д:** Котлеты «Сытные» Котлеты «Пикник» Котлеты «Аппетитные» Котлеты «Столовые» Котлеты «Приятные» Шницель «Деревенский» Шницель «Казанский» Шницель «Слободской» Шницель «Деревенский» Котлеты «Свинино-рубленые» Гриль. Рубленый шашлык Фрикадельки «Деревенские» **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – Фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной Зразы с луком и яйцом «Мясная ватрушка» **Категория В** Зразы с ветчиной Зразы с грибами Зразы с луком и яйцом Зразы с оливками Зразы с горошком и морковью Рулет «Семейный» Рулет «Столичный» Рулет «С луком и морковью» в беконе Рулет «Элегант» Рулет «Северный» Рулет «Пикник» Рулет с капустой «По-домашнему» **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] **Категория Д:** Голубцы в листьях Перец фаршированный **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины Колбаски «Южноафриканские» Колбаски мини «Кебабчета» Колбаски мини «Чевапчичи» **Категория В:** Колбаски с грецким орехом Колбаски мясные со сливками Колбаски «Альпийские» Колбаски для гриля «ГРИЛЬ» Колбаски «Деревенские» Купаты с сыром Колбаски мини «Походные» Гриль-колбаска «Мергез» **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи» Колбаски «Чивапчичи с сыром» Колбаски «Чивапчичи с паприкой» Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса» Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами» Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо» Колбаска «Мраморная» Колбаски для гриля «Барбекю» Колбаски мини «Балканские» Гриль-колбаска «Сицилийская».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать температурный диапазон от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых, охлаждённых в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 2 суток; полуфабрикаты мясные рубле-

ные, весовые, фасованные [фарши] не более 3 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 1,5 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 6 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 3 суток; *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 6 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 9 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 7 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 12 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 10 суток; *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 17 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 15 суток; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при тем-*

пературе воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С: полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 17суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 18 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 15 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 18 сутки; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; *с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; *с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных рубленых **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1161-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 12.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие рубленые охлаждённые, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В: Фарш для тефтелей с рисом **Категория Г:** Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Новосибирские» Котлеты «Домашние» Котлеты в панировке из специй Котлеты «Классика» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты «Каргопольские» Котлеты «Московские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты «Традиционные» с чесноком Котлеты «Выльтор» Котлеты Биточки Биточки «Домашние» Биточки в панировке из специй Шницели Шницели «Домашние» Шницели в панировке из специй Шницель говяжий Тефтели с рисом Ёжики из говядины **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «Осенние» Котлеты «Столовые» Котлеты «Фермерские» Котлеты «Охотничьи» Котлеты с капустой Котлеты мясо-картофельные Котлеты с тыквой Котлеты с гречкой Котлеты с рисом Котлеты «Деревенские» Котлеты «Старорусские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты телячьи Биточки с рисом Биточки с гречкой Биточки с тыквой Биточки мясо-картофельные Биточки с капустой Биточки «Нежные» Биточки «Городские» Шницель «Экстра» Шницель рубленый Тефтели из говядины Фрикадельки «Тари» Фрикадельки Ёжики «Мясные» Ёжики «Вкусные» Ёжики «Закусочные» **Категория Д:** Котлеты «Столовые» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид –**

фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В: Рулетик с сыром Рулетик с грибами и луком Рулетики с капустой «По-домашнему» Рулетики с морковью и луком «По-домашнему» Рулетики с горошком и луком «По-домашнему» Рулет с грибами Рулет с оливками Рулет с ветчиной Котлеты с черносливом Зразы рубленые с луком и яйцом Зразы рубленые с сыром Зразы рубленые с грибами Зразы Голубцы из говядины Голубцы «По-мусульмански» Долма из говядины Долма «Армянская» с говядиной Долма с говядиной Перец фаршированный с говядиной **Категория Г:** Зразы говяжьи с яйцом Зразы говяжьи с грибами Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] Голубцы «Деревенские» Голубцы «Домашние» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Колбаски для жарки «Домашние» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для голубцов и перца фаршированных **Категория Д:** Фарш для котлет **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Гатчинские» Котлеты «Киевские» Котлеты «Домашние» Котлеты «По-домашнему» с чесноком Котлеты из свинины и говядины Котлеты свиные Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Свиные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Сочные» Биточки Биточки «Вкусные» Биточки «Сытные» из свинины Шницель свиной Шницель «Пряный» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки из свинины Фрикадельки «Ленинградские» «Ёжики» Ёжики из свинины Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Митстиксы мясные с ветчиной и сыром «Мясные медальоны с моцареллой» **Категория Д:** Котлеты «Бистро» Котлеты «Нежные» Котлеты «По-киевски» Котлеты «Ароматные» Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлета «Деревенская» Биточки «Ароматные» Шницель «Любительский» Шницель «По-деревенски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ёжики «Нежные» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы Голубцы «Домашние» Перец фаршированный **Категория Г:** Голубцы Голубцы с мясом и рисом Голубцы из свинины Голубцы из свинины и говядины «Голубцы мясные» Голубцы «Деревенские» Перец фаршированный Перец, фаршированный со свининой Перец, фаршированный со свининой и говядиной Перец, фаршированный мясом и рисом Долма из свинины Долма из свинины и говядины Долма «Армянская» со свининой Зразы свиные с яйцом Зразы свиные с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски с гречкой и травами **Категория Д:** Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей из баранины; **Категория Г:** Фарш «Дагестанский»; Фарш для котлет; Фарш «Кавказский»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из баранины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Домашние» Гамбургер «Буффало» Биточки с сыром из баранины Люля-кебаб «Восточный» Колбаски с сыром **Категория Г:** Гамбургер «Пряный» Биточки «По-селянски» Биточки с сыром Голубцы «Ленивки» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Долма «Армянская» с бараниной Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины Зразы с сыром «Фирменные» из баранины **Категория Г:** Зразы бараньи с яйцом Зразы бараньи с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «К пиву» Купаты «Южные» из

баранины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой; Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из оленины; **Категория Г:** Фарш «Ямальский»; Фарш для котлет; Фарш «Семейный»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из оленины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из оленины с гречкой; Котлеты из оленины с рисом; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Вкусные» из оленины с чесноком; Биточки из оленины с гречкой; Биточки из оленины с рисом; Биточки «Алтайские» из оленины; Шницели из оленины с гречкой; Шницели из оленины с рисом; Шницели «Алтайские» из оленины; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с рисом; Кнели из оленины с рисом; Крокеты из оленины с сыром; Крокеты из оленины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из оленины с капустой; Котлеты из оленины с картофелем; Котлеты из оленины с тыквой; Биточки из оленины с капустой; Биточки из оленины с картофелем; Биточки из оленины с тыквой; Шницели из оленины с капустой; Шницели из оленины с картофелем; Шницели из оленины с тыквой; Ёжики из оленины; Ёжики «Ненецкие»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Уральский»; Фрикадельки «Тунгусские»; Крокеты из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из оленины с грибами; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с капустой; Рулет из оленины с морковью и луком; Рулет из оленины с горошком и луком; Зразы рубленые из оленины с луком и яйцом; Зразы рубленые из оленины с сыром; Зразы рубленые из оленины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТ-**

НЫХ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: Фарш для котлет Фарш «Городской» Фарш «Домашний» Фарш «Донской» **Категория Д:** Фарш для котлет Фарш для голубцов. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые Ёжики «Вкусные» Тефтели «Домашние Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Деревенские с капустой» Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Фермерские» Котлеты «Бистро» Котлеты «Крестьянские» Котлеты «По-домашнему» Котлеты «Домашние» Котлеты «Приятные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Донские» Котлеты «По-русски» Котлеты из говядины и свинины Котлеты «Сочные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Киевские» Котлеты «Богатырские» Котлеты «Особые»; Котлеты «Вкусные» Бургер Биточки Биточки «Богатырские» Биточки: «Мичуринские» Биточки «Особые»; Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана] Шницель «Крестьянский» Шницель «Пряный» «Ёжики» Ёжики «Мясные» Тефтели «Хабаровские «Тефтели с рисом» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки «Самарские» Фрикадельки «Нежные» Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Колбаски «Восторг» Колбаски с сыром **Категория Д:** Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлеты «Нежные» Биточки с сыром «Восторг» Биточки «Любимые» Биточки «Аппетитные» Шницель «Любительский» Шницель «По-венски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ежики «Нежные» Ежики «Волшебные» Люля-кебаб «Южный» Ленивые голубцы Голубцы ленивые **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец, фаршированный мясом и рисом **Категория Г:** Голубцы Перец фаршированный «Домашний» Голубцы «Домашние» Голубцы «Особые» «Голубцы мясные» Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] «Мясная ватрушка» **Категория Д:** Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Купаты «Молодежные».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые охлаждённые транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать температурный диапазон от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясосодержащих рубленых охлаждённых осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых, охлаждённых в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых охлаждённых** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от*

минус 1,5 °С до плюс 6 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией: полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 2 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 3 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 1,5 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 6 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 3 суток; *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 9 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 7 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 12 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 10 суток; *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты

мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 15 суток; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 15 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 18 сутки; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; *с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; *с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясосодержащих рубленых охлаждённых, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель мо-

жет устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1152-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.04.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясосодержащими фаршами. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В: «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; струдели с говядиной и куриными потрошками; струдели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свининой и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свинины; пельмени «Наивкуснейшие»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свининой и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Таджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени со свининой и куриными потрошками»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: - весовой – не более 3 месяцев; - негерметично упакованной – не более 4 месяцев; - герметично упакованной – не более 6 месяцев; - герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С:** - весовой – не более 6 месяцев; - негерметично упакованной – не более 8 месяцев; - герметично упакованной – не более 10 месяцев; - герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1148-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А: Спинно-поясничная часть на кости [экстра]; Тазобедренная часть на кости [экстра]; Шейная часть на кости [экстра]; Шея говяжья на кости [экстра]; Подлопаточная часть на кости [экстра]; Лопаточная часть на кости [экстра]; Лопатка с предплечным краем на кости [экстра]; Корейка для запекания на кости [экстра]; Окорок говяжий на кости [экстра];

Филей на кости [экстра]; Поясничная часть на кости [экстра]; Спинная часть на кости [экстра]; Тонкий край на кости [экстра]; Толстый край на кости [экстра]; Грудинка говяжья [экстра]; Лопатка говяжья [экстра]; Мякоть говяжья на кости [экстра]; Уголок говяжий [экстра]. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Подлопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Филей на кости; Поясничная часть на кости; Спинная часть на кости; Тонкий край на кости; Толстый край на кости; Окорок с голяшкой; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [задняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [передняя голяшка на кости]; Шейный зарез на кости; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Длиннейшая мышца спины «Экстра» Мясо тазобедренной части «Балык» Лопаточная часть бескостная Лопатка говяжья бескостная Лопаточная часть бескостная «Экстра» Спинно-поясничная часть бескостная Спинно-поясничная часть бескостная «Экстра» Подлопаточная часть бескостная Подлопаточная часть бескостная «Экстра» Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тонкий край бескостный Толстый край бескостный Ростбиф, говядина для жарки Ростбиф, телятина для жарки Говядина для тушения, Мякоть для тушения, Мякоть для тушения «Особая» Говядина для варки Телятина для варки Ростбиф «Экстра» Говядина для тушения «Экстра» Телятина для тушения «Экстра» Говядина для варки «Экстра» Телятина для варки «Экстра» Филей бескостный; Филей бескостный «Экстра» Поясничная часть бескостная [антрекот], Поясничная часть бескостная (антрекот) «Экстра» Спинная часть бескостная, Спинная часть бескостная «Экстра Глазной мускул Вырезка из лопатки Передняя часть лопатки бескостная Наружная часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Задняя часть лопатки бескостная Предплечный край бескостный Предплечный край «Экстра» Шейная часть бескостная «Экстра» Покромка «Экстра» Плечевая часть бескостная Грудинка, «Экстра», Грудинная часть

«Экстра» бескостная Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части Нежная мякоть лопаточно-шейной части Говядина «Для фарша» Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра Средне-ягодичная мышца Рулет из спинной мякоти Рулет из подлопаточной мякоти Мякоть говяжья задняя часть Шейка говяжья бескостная Филей лопатки из телятины Филей из шеи Наружная часть бедра «Для запекания» **Категория Б:** Пашина бескостная Шейно-лопаточная часть бескостная Шейная часть бескостная Покромка Шейный зарез б/к «Экстра» Котлетное мясо Тонкая часть пашины Наружный край нижней части пашины Толстая часть пашины Внутренняя часть пашины Грудинка бескостная Рулет «Спенсер» Шейка говяжья бескостная **Категория В:** Завиток Шейный зарез бескостный Говядина «Для студня» Голяшка передняя бескостная Голяшка задняя бескостная Подбедерок говядины Подбедерок телятины Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%; **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть говядины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Говядина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная; —Мясной блок. Телятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:**

Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости Корейка для запекания на кости Карбонад на ребре Кострец на кости Поясничная часть свиная на кости **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости Плечевая часть на кости Шея свиная в шкуре на кости Лопатка свиная в шкуре на кости Корейка свиная в шкуре на кости Шея свиная без шкуры на кости Лопатка свиная без шкуры на кости Корейка без шкуры на кости Оковалок (кострец) на кости Лопаточная часть на кости "Пикниковая лопатка" на кости Шейно-лопаточная часть на кости Окорок свиной в шкуре или без шкуры на кости Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры Окорок со шкурой без голяшки Окорок короткий на кости Наружная часть лопатки на кости Нижняя часть лопатки на кости Верхняя часть лопатки на кости Окорок свиной на кости Шея на кости Спинная часть свинины для жаренья Корейка на кости свиная Тазобедренная часть с голяшкой на кости **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой Окорок длинный на кости Лопатка свиная со шкурой или без шкуры и с рулькой Полуфабрикат для студня на кости Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости, Рулька [предплечье] на кости Рёбра спинной части [корейки] Рулька передняя свиная Риблеты (Loin riblets) Плечелопаточная часть с голяшкой Спинно-грудная часть свинины —«Рябчик» свиной **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости Полная реберная пластина Подлопаточные ребра Лопатка свиная со шкурой или без шкуры без рульки Голяшка в шкуре или без шкуры на кости Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"] Рёбра с тонким слоем мяса Рёберная часть корейки Рёбра разделки Сен-Луи Рёберный край Лопаточные ребра Рулька задняя свиная Рёбра ленточные Хребты свиные **Категория Д:** Ребра свиные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15% Окорок на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Плечевая часть на кости в рассоле 15% **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15% Шея на кости в рассоле 20% Окорок на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Корейка на кости в рассоле 20% Плечевая часть на кости в рассоле 20% Шея на кости в рассоле 25% Окорок на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Корейка на кости в рассоле 25% Плечевая часть на кости в рассоле 25% Шея на кости в рассоле 30% Окорок на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% Корейка на кости в рассоле 30% Плечевая часть на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная **Категория В:** Рулька маринованная Рулька свиная Рулька «Ужин Дикаря» Рулька в пряном маринаде **Категория Г:** Рулька маринованная Рулька свиная Ребра свиные Рулька «Застольная» Рулька в пряном маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Свинина «Экстра» Окорок свиной бескостный Карбонад, Карбонат свиной Карбонад свиной Мясо для жарения от спинной части бескостное Наружная часть окорока Наружная длинная мышца Внутренняя часть окорока Затылок

оковалка (верхушка) Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть Филейная вырезка Филейная покромка Обваленный оковалок [кострец] Верхняя часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Лопатка грудная Лопатка [большая круглая мышца] Лопатка [зубчатая брюшная мышца] Лопатка [подушка] «Буженина» свиная Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной» Мясо «Для запекания и гриля» Филей свиной Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой) Корейка бескостная без шкуры Корейка бескостная Кострец без кости Свинина «Для запекания» Мясо «По-селянски» Лопатка свиная бескостная Спинно-поясничная часть бескостная **Категория Б:** Шея свиная без кости Средняя часть обваленная Жаркое шпигованное Поясничная часть с пашиной бескостная Тазобедренная часть бескостная бескостная Шейно-подлопаточная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Свинина для жарки Шейка бескостная, Шейка свиная бескостная Лопатка свиная на шкуре Лопатка свиная без шкуры Свинина для поджарки Свинина духовая Свинина для тушения Котлетное мясо свиное **Категория В:** Жаркое шпигованное Пашина Корейка бескостная на шкуре Котлетное мясо Грудинка бескостная на шкуре Грудинка бескостная без шкуры Грудинка без кости в шкуре свиная Грудинка без кости без шкуры свиная Рулька свиная бескостная Рулька свиная без шкуры, без кости Задняя голяшка бескостная Голяшка без кости в шкуре задняя Голяшка без кости в шкуре передняя Голяшка свиная без шкуры, без кости **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Окорок бескостный в рассоле 15% Шея бескостная в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Корейка бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Окорок бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Корейка бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Окорок бескостный в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Корейка бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Окорок бескостный в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15% Грудинка бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 25% Шея бескостная в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25% Грудинка бескостный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной б/к в маринаде Шея свиная б/к в маринаде Лопатка свиная б/к в маринаде Окорок свиной б/к в маринаде Окорок «Фирменный» свиной Свинина «По-дижонски» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Корейка для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Плечевая часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть свинины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть свинины на кости, замороженная **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок.

Свинина от шейной части бескостной замороженная; **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория В:** Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 30%, замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины Каре ягнёнка для запекания Каре ягнёнка по-французски Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины Тазобедренная часть на кости - филейная часть из баранины Филейная часть на кости из баранины Каре ягнёнка, зачищенное Каре ягнёнка Каре ягнёнка 4 ребра Каре ягнёнка 8 рёбер Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Тазобедренная часть на кости козлятины Корейка на кости козлятины Верхняя тазобедренная часть козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория Б:** Шейная часть на кости из баранины Подлопаточная часть на кости из баранины Тазобедренная часть на кости из баранины Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины Окорок бараний на кости Спинно-поясничная часть на кости из баранины Лопаточная часть на кости из баранины Спинная часть на кости из баранины Поясничная часть на кости из баранины Седло баранье на кости Корейка на кости баранья Корейка 4-ребра баранья Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] из баранины Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая из баранины Передняя часть 6-ребровая из баранины Передняя часть 7-ребровая из баранины Передняя часть 8-ребровая из баранины Лопатка баранья 4-ребровая Лопатка баранья 5-ребровая Лопатка баранья 6-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-ребровая "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки) Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины Баранье седло для запекания н/к Лопатка баранья н/к Рёбрышки бараньи Каре из баранины Каре из баранины разделённое Корейка на кости баранья Шейка барашка на кости Шея на кости ягнёнка Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Седло козлятины Шея на кости козлятины Лопатка на кости козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория В:** Грудная часть на кости из баранины Передняя голяшка на кости [рулька] баранья Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя ягнятины [козлятины] Грудинка с пашиной из баранины Ребра с тонким слоем мяса бараньи Берцовая часть с голяшкой из баранины Грудинка баранья н/к Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости Голяшка ягнёнка Грудинка на кости козлятины Голень на кости козлятины Голень баранья **Категория Г:** Рёберная часть на кости из баранины Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя баранины Рёбра бараньи [козлятины] Ребрышки ягнёнка для гриля Рёбра козлятины Рёбрышки козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на

кости в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная Обваленный толстый край поясничной части Лопатка баранья бескостная Окорок из баранины бескостный [верхняя часть] Окорок из баранины бескостный [нижняя часть] Наружная часть тазобедренного отруба б/к Верх наружной части тазобедренного отруба б/к Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к Боковая часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к Обваленный толстый край поясничной части Спинная полоска [краевая покромка] Филейная покромка Шейный филей Корейка ягнёнка [барашка] б/к Лопатка ягнёнка [барашка] б/к Окорок ягнёнка [барашка] б/к Филей бедра «Книжка» из филе б/к Рулет "Спенсер" бескостный Каре ягнёнка б/к, Рулет «Рибай» Почечная часть бескостная Тазобедренная часть б/к козлятины Вырезка козлятины Жиго [козлятина для жарки] Филей козлятины Корейка б/к козлятины [ягнятины] Окорок б/к козлятины [ягнятины] Лопатка б/к козлятины Ягнятина от спинно-поясничной части Ягнятина от тазобедренной части Ягнятина от лопаточной части **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная Жиго [баранина для жарки] бескостная Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная] Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная Передняя четвертина (обваленная) Шея ягнёнка [барашка] б/к Баранья нога без кости **Категория В:** Пашина Грудинка баранья б/к Голяшка бескостная Рулька бескостная Грудинка козлятины Мясо котлетное козлятины Голяшка передняя б/к баранья Голяшка задняя б/к баранья Голяшка передняя б/к козлятины Голяшка задняя б/к козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% **Категория Б:** Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Грудинка баранины [козлятины]

б/к в рассоле 25% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка козлятины [ягнятины] бескостная, замороженная; Мясной блок. Козлятины [ягнятина] от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Козлятины [ягнятина] от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо козлятины [ягнятина] замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа** – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. **Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости; **Категория Б:** Шейная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%); **Категория Б:** Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). Шейная часть на кости в рассоле (30%); Лопаточная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Жеребятина от лопаточной части;

Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца; Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть тазобедренного отруба; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть тазобедренного отруба; Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки; Верхушка внутренней части тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятины] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; Конина для бульона; Котлетное мясо конское; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберный отруб бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); **Категория Б:** Грудинка бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%); **Категория В:** Пашина в рассоле (10%); Грудинка бескостная в рассоле (10%); Пашина в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Пашина в рассоле (20%); Грудинка бескостная в рассоле (20%); Пашина в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (30%); Пашина в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная

часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо жеребячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Шейная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости Седло **Категория В:** Грудная часть на кости Грудинка на кости Голяшка передняя на кости Голяшка задняя на кости Хвостовая часть на кости Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10% Тазобедренная часть на кости в рассоле 10% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10% Шейная часть на кости в рассоле 10% Лопаточная часть на кости в рассоле 10% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости в рассоле 30% **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Спинно-поясничная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Грудинка бескостная, Грудинная часть бескостная Плечевая часть б/к Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая) Ростбиф [оленина для жарки] Оленина для тушения Оленина для варки Филей бескостный Поясничная часть бескостная Спинная часть бескостная Средняя ягодичная мышца Глубокая ягодичная мышца Грушевидная мышца Полусухожильная мышца Ягодично- двуглавая мышца бедра Прямая мышца бедра Латеральная мышца бедра Промежуточная и медиальная мышцы

Внутренняя лопаточная часть Трехглавая мышца плеча Предостная мышца Заостная и дельтовидная мышцы Верхушка внутренней тазобедренной части Внутренняя тазобедренная часть без верхушки Окорок олений бескостный Тазобедренная часть короткая бескостная Покромка **Категория Б:** Шейка бескостная Пашина Котлетное мясо **Категория В** Реберная часть бескостная Шейный зарез бескостный Задняя голяшка бескостная Передняя голяшка бескостная **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10% Плечевая часть бескостная в рассоле 10% Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10% Оленина «Юбилейная» в рассоле 10% Оленина «Для запекания» в рассоле 10% **Категория Б:** Покромка в рассоле 10% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Покромка в рассоле 15% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Покромка в рассоле 20% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка в рассоле 25% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Покромка в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная в рассоле 20% Грудинка бескостная в рассоле 25% Грудинка бескостная в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Оленина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Оленина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Оленина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо оленье замороженное.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденные выпускают с температурой в любой точке измерения: замороженные не выше минус 8 °С; глубокозамороженные не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают: замороженные весовые или фасованные в потребительской упаковке; замороженные [глубокозамороженные] мясные крупнокусковые [мясокостные, бескостные] в блоках [полиблоках]. **Правила транспортирования и хранения** Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17), ТР ТС 034/2013 (раздел IX, п 89,

п. 99) в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки полуфабрикатов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства, предназначенные для перевозки полуфабрикатов, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных не выше минус 8 °С; для глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины]** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов крупнокусковых:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов крупнокусковых:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре: не выше минус 8°С: не более 4 месяцев; не выше минус 18°С: не более 12 месяцев; не выше минус 25°С и ниже: не более 14 месяцев. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных,

отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1147-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные порционные и мелкокусковые замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А: Порционный кусок тазобедренной части на кости «Экстра»; Порционный кусок спинно-поясничной части на кости «Экстра»; Порционный кусок лопаточной части на кости «Экстра»; Порционный кусок шейной части на кости «Экстра»; Порционный кусок грудной части на кости «Экстра»; Порционный кусок подлопаточной части на кости «Экстра»; Порционный кусок поясничной части на кости «Экстра» (антрекот); Порционный кусок спинной части на кости «Экстра»; Порционный кусок филейного края на кости «Экстра»; Антрекот на кости из телятины; Стейк из телятины на кости. **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости; Порционный кусок поясничной части на кости; Порционный кусок спинной части на кости; Порционный кусок лопаточной части на кости; Порционный ку

сок шейной части на кости; Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши; Ресторанный бифштекс на кости; Бифштекс для гриля на кости; Стейк [к портеру] из говядины на кости; Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости; Бифштекс на кости; Отбивная из говядины с косточкой; Рёбра для барбекю; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины; Стейк «Томагавк» на кости; Стейк «Ковбой» на кости; Стейк «Портерхаус» из говядины на кости; Стейк «Т-Бон» из говядины на кости; Стейк «Клаб» из говядины на кости; Стейк на кости из говядины; Антрекот на кости из говядины. **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости; Порционный кусок голяшки задней на кости; Порционный кусок рёберной части на кости; Порционный кусок грудной части на кости; Рябчик [котлета на косточке]; Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей); Стейк «Оссо Буко» из голяшки. **Категория Г:** Рёбра для гриля; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%; —Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15%; Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый»; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»; Отбивная из говядины с косточкой. **Категория В:** Грудинка говяжья «Любительская». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной; Порционный кусок филейного края; Порционный кусок говяжьей вырезки; Порционный кусок оковалка бескостный; Порционный кусок внутренней тазобедренной части; Порционный кусок верхней тазобедренной части; Говядина для жаренья; Порционный кусок подлопаточной части; Порционный кусок

говяжьей пашины; Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра; Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра; Толстый край челышка бескостный; Тонкий край челышка бескостный; Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки; Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра; Слайсы для жарки из говядины; Слайсы для жарки из телятины; Лангет; Говядина духовая; Говядина гриль; Антрекот; Шницель натуральный; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Мясо для говядины духовой; Мясо для телятины духовой; Говядина барбекю; Телятина барбекю; Стейк из говядины; Стейк из телятины; Стейк с перцем; Стейк «Рибай» из говядины; Стейк «Нью-Йорк» из говядины; Стейк «Филе миньон»; Стейк «Трёхглавый»; Стейк «Махаон»; Стейк «Клод»; Стейк «Шато»; Стейк «Шатобриан»; Стейк «Ранчо»; Стейк «Батлер»; Стейк «Чак Ролл» Стейк «Флэт Айрон» Стейк «Денвер» Стейк «Рамп» Стейк «Топ Блейд» Стейк «Медальон из лопатки» Стейк «Харт Блейд» Стейк «Трай Тип» Стейк «Бейсбол» Стейк «Топ Раунд» Стейк «Топ Раунд Кэп» Стейк «Ай Раунд» Стейк «Пиканья» Стейк «Кулет» Стейк «Сирлойн» Стейк «Сирлойн Кэп» Стейк «Рибай Филе» Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK) Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL) Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK) Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины Стейк «Кантри» Стейк «Вейн стрип» Стейк «Чак Ай Ролл» Стейк «Кантри» Стейк «Мясника Бифштекс Бифштекс из говядины Отбивная из говядины Отбивная из говядины без косточки Отбивная для гриля «Фантазия» Рулетик «Мясной» из говядины Ромштекс из говядины Бифштекс в беконе Стейк «60 секунд» Стейк «Флэнк» **Категория Б:** Порционный кусок пашины Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины Порционный кусок внешней части говяжьей пашины Межреберные стрипсы Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Паук» Стейк «Фланк» (FLANK STEAK) Стейк «Мясника» Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK) Рулет говяжий со шпиком Шницель по-милански Ромштекс Ромштекс в цветной панировке **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15% Бифштекс натуральный в рассоле 15% **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20% Мясо для запекания и гриля в рассоле 25% Мясо для запекания и гриля в рассоле 30% Бифштекс натуральный в рассоле 20% Бифштекс натуральный в рассоле 25% Бифштекс натуральный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде Говядина «Пикник» Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в брусничном маринаде с черносливом Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами Косичка из свиной вырезки в беконе Корейка для запекания Свинина для запекания с сыром Свинина для запекания с овощами Свинина для запекания с сыром и овощами Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория В:** Грудинка в специях маринованная Мясо «По-французски» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные фаршированные. Категория Б:** Рулетик «Домашний» Ролады из говядины Ролады из телятины Рулетик «Мясной» из говядины **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд Набор для бешбармака из говядины **Категория В:** Суповой набор из говядины Рагу из говядины Рагу из телятины Рагу говяжье Рёбра говяжьи **Категория Г:** Набор для первых блюд Набор для бульона Набор для бульона из говядины Ребра индивидуально вынутые (ребро

ИВР) Заправка борщовая из говядины Рагу говяжье **Категория Д:** Набор для борща Набор для шурпы из говядины Набор для холодца Рёбра говяжьи Набор для бульона из говядины Суповой набор говяжий **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины «Сибирский гриль» Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины Гуляш из телятины, Гуляш из говядины «По-домашнему» Гуляш из телятины «По-домашнему» Поджарка из говядины Поджарка из телятины, Поджарка из говядины «По-домашнему» Поджарка из телятины «По-домашнему» Азу из говядины Азу из телятины, Азу из говядины «По-домашнему» Азу из телятины «По-домашнему» Бефстроганов из говядины Бефстроганов из телятины, Бефстроганов из говядины «По-домашнему» Бефстроганов из телятины «По-домашнему» Говядина для шашлыка Экстра Телятина для шашлыка Экстра Говядина для кебабов Ноазеты из телятины Говядина для шаурмы Кебабы из говядины **Категория Б:** Грудинка говяжья [телячья] Грудинка говяжья [телячья] Говядина для шаурмы Мясо котлетное говяжье **Категория В:** Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык из говядины Шашлык из телятины Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке» Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе Шашлык «Георгиевский» маринованный Шашлык из говядины «Кавказский» Телятина по-флотски **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями Шашлык из говядины в соевом соусе Шашлык из говядины в вине и специях Шашлык из говядины в майонезе Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю] Шашлык из говядины в кетчупе Гуляш в маринаде Азу из говядины в соусе Говяжья поджарка в маринаде Шашлык из говядины «Обычный» Шашлык «По-домашнему» из говядины Говядина «Пряная» в маринаде Говядина для шаурмы в маринаде Полуфабрикат для шаурмы Шашлык «Общепринятый» из говядины Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс» **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде Жаркое из говядины с овощами Гуляш из говядины с овощами **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости Порционный кусок из лопаточной части на кости Порционный кусок окорока на кости Порционный кусок корейки н/к Порционный кусок поясничной части с пашиной н/к Отбивные из спинной части, ассорти на кости Свинина для жарения по-бостонски на кости Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости Отбивные из свиной корейки Антрекот свиной на кости «Рябчик» свиной Стейк из свинины (корейка на кости) **Категория В:** Порционный кусок грудинки н/к Рёбра по-деревенски на кости Стейк из рульки **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Котлета отборная Рулька малая **Группа – полуфабрикаты мясные из сви-**

нины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б: Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25% **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Острый»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Для стейков» Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде Стейк [без хребта] в брусничном маринаде Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой Стейк [без хребта] в грузинском маринаде Стейк [без хребта] в ореховом маринаде **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания» Отбивная из свинины на косточке Рёбрышки в смородиновом соусе Рулька в пряном маринаде Ребрышки свиные маринованные Рулька свиная **Категория Г:** Грудинка свиная «Любительская» Рулька свиная «Пикантная» Ребрышки свиные «К пиву» Рёбра в томатном маринаде с аджикой Рёбра в грузинском маринаде Рёбра в ореховом маринаде Рулька в пряном маринаде Рёбра свиные маринованные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части б/к Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к Отбивная для барбекю б/к Порционный кусок корейки свиной б/к Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к Порционный кусок окорока свиного б/к Отбивная для гриля Котлета «Натуральная» из свинины Стейк из свинины Лангет из свинины Бифштекс из свинины Эскалоп из свинины Шницель из свинины Свиная отбивная Свиные стейки по-бостонски Эскалоп свиной Котлета отбивная из свинины Стейк из карбоната Стейк свиной Бифштекс свиной Свинина гриль Шницель свиной **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к Порционный кусок лопатки свиной б/к Брезоль Рулет свиной со шпиком Свинина для отбивных Свинина для жарки Котлета «Натуральная» свиная Шницель свиной Свинина духовая Стейк из шеи свиной Стейк из свинины **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к Полуфабрикат для студня **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15%

Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15% Стейк из свинины в рассоле 15% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20% Стейк из свинины в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25% Стейк из свинины в рассоле 25% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30% Стейк из свинины в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки Карбонад в кисло-сладком соусе Стейк из карбонада в брусничном маринаде Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами Стейк из карбонада в грузинском маринаде Стейк из карбонада в ореховом маринаде Эскалоп из свинины в брусничном маринаде Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами Эскалоп из свинины в грузинском маринаде Эскалоп из свинины в ореховом маринаде Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс» **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания» Рулет «Самба» Шейка в маринаде Стейк свиной Свинина для барбекю Шейка «Нежная» Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков» Стейк из свинины в маринаде Шея свиная в маринаде Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде Стейк из свинины в маринаде «Грузинский» Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде Шейка «Премиум» Шейная часть свиная по-грузински Шейная часть свиная в чесночном маринаде Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс Свинина для барбекю Стейк из свинины в маринаде Эскалоп из свинины в маринаде Карбонад для запекания Свинина в маринаде [Карбонад] Свинина в маринаде [Вырезка] **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю Лопатка «Для запекания» Буженина в маринаде Шейка свиная Окорок для запекания Окорок свиной для запекания по-грузински Лопатка в маринаде для запекания Свинина в маринаде [Окорок] **Категория Г:** Грудинка в маринаде Грудинка из свинины маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Пикантный» **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный Кармашек из свинины Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром Рулет из подчеревка **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид –**

мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б: Набор для супа **Категория В:** Рагу свиное Ребра мясные Ребрышки «Оригинальные» для жарки Ребрышки для жарки «Оригинальные» Рёбра свиные Ребра свиные ленточные **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Рагу свиное Рагу по-домашнему Набор для борща свиной Набор для холодца свиной Ребра подлопаточные свиные Ребрышки деликатесные свиные **Категория Д:** Набор для первых блюд Суповой набор из свинины Суповой набор Набор для бульона свиной Набор для супа **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» Шашлык из свинины на кости Шашлык из свинины «Грузинский» Шашлык из свинины «Чалагач» **Категория В:** Шашлык «Охотничий» Шашлык «Рёбрышки барбекю» Шашлык из свинины «Рёбра» Рулька маринованная Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания Рёбра для гриля Рёбра «Адмиралтейские» Рёбрышки в смородиновом соусе **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины Медальоны из свинины Гуляш из свинины Гуляш свиной Поджарка свиная Мясо для шашлыка свиное «Медальоны из вырезки свиные» **Категория Б:** Поджарка свиная Гуляш свиной Шашлык свиной Свинина для кебабов Бефстроганов из свинины Свинина для шашлыка Свинина для шаурмы Мясо для шашлыка свиное Мясо для фарша свиное **Категория В:** Свинина для шаурмы Котлетное мясо свиное Мясо для фарша свиное **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый» Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски» Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки **Категория Б:** Шашлык «Домашний» Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык «Классический» Шашлык с приправами Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык из окорока в Грузинском маринаде Шашлык из свинины «Пряный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский» Шашлык из окорока в брусничном маринаде Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой Шашлык из шеи в грузинском маринаде Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский» Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый» Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык из шейки свиной «Утончённый» Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски» Шашлык из свинины Свинина гриль Шашлык «Фирменный» Шашлык «Классический» Шашлык из шеи в брусничном маринаде Шашлык из шеи «Грузинский» Шашлык свиной Свинина для запекания Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык «Де-

ликатесный» Шашлык «Пикник» из вырезки Шашлык «Пикник» из карбонада Шашлык «Классический» Шашлык из свинины «Простой» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык свиной Шашлык «Острый» из свинины Шашлык «Деликатесный» из свинины Шашлык из свинины «Классический» **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык из свинины Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Кавказский» Шашлык из свинины «Обычный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Шашлык из свинины «В чесночном маринаде» Шашлык из свинины «По-кавказски» Шашлык из шеи на кефире Шашлык из свинины с грибами Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем Бекон для картошечки Шашлык из свинины в маринаде Шашлык «Сливочный» Шашлык из свинины «Фермерский» Шашлык «Крестьянский» Шашлык «Деликатесный Шашлык из свинины (окорок) Шашлык из свинины (лопаточная часть) Поджарка в маринаде Гуляш в маринаде **Категория Г:** Шашлык из свинины Шашлык «Пряный» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости Котлеты из передка туши на кости Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости Бифштексы из тазобедренного отруба на кости Отбивные из почечной части на кости Отбивные из толстого края поясничной части на кости Отбивные из бараньих ребрышек по-французски Отбивные из бараньей вырезки на кости Стейк для гриля Стейк из бараньей ноги на кости Стейк для барбекю из баранины Стейк на косточке из баранины Стейк двойной из баранины Котлета натуральная из баранины [козлятины] Стейк особый из баранины Отбивная из каре ягнёнка Отбивная из ноги ягнёнка Отбивные из козлятины на ребре по-французски Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые Баранья отбивная Отбивные из вырезки на кости козлятины **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка Стейк из шеи баранины на кости Стейк из шеи козлятины на кости Отбивная на ребре из козлятины Стейк из ягнёнка на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания Седло козлятины в специях для запекания Седло баранины в специях для запекания Корейка баранины в специях для запекания Окорок козлятины в специях для запекания **Категория Б:** Окорок баранины в специях для запекания **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях Рёбрышки козьи для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба б/к Отбивные из почечной части б/к Отбивные из толстого края поясничной части б/к Отбивные из бараньей корейки б/к Эскалоп Шницель Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины Баранина гриль Баранина «Барбекю» Котлета натуральная из баранины Котлета натуральная из козлятины Бифштекс из баранины Стейк из козлятины Стейк для гриля из баранины [ягнёнка] Стейк для барбекю из баранины [ягнёнка] Шницель бараний Шницель ягнячий Баранина духовая Ягнятина духовая Эскалоп бараний Эскалоп ягнячий **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части б/к Отбивные из бараньей лопатки б/к Лангет из баранины Баранина [козлятина] духовая Мясо для баранины духовой Мясо для козлятины духовой Рулет мясной «Домашний» Рулет бараний с курдючным жиром Отбивные из

баранины без косточки Стейк «Цифра 7» из баранины Котлета отбивная из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка б/к в специях для запекания из козлятины Корейка б/к в специях для запекания из баранины Окорок б/к для запекания из козлятины **Категория Б:** Стейк из баранины «По-кавказски» Стейк из баранины «Аппетитный» Стейк из баранины «Восточный» Лопатка б/к в специях из козлятины Окорок б/к для запекания из баранины Лопатка б/к в специях для запекания из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины Набор для бешбармака из баранины **Категория В:** Баранина «Для первого» н/к Ребрышки барашка Рагу барашка Набор для бешбармака из баранины Суповой набор из баранины **Категория Г:** Набор для борща Набор для бульона из баранины Набор для бульона из козлятины Рагу из баранины Рагу из козлятины Суповой набор из баранины **Категория Д:** Набор для холодца из баранины Набор для холодца из козлятины Набор для шурпы из баранины Набор для шурпы из козлятины Набор для харчо из баранины Суповой набор из козлятины Суповой набор из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины Шашлык из баранины на кости **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях Рёбрышки козьи пряные для жарки **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Стейки, нарезанные кубиками Баранина для кебаба Азу из баранины Азу из козлятины Бефстроганов из баранины Бефстроганов из баранины «По-домашнему» Баранина для шашлыка «Экстра» Козлятина для шашлыка «Экстра» Баранина для плова «По-домашнему» Мясо для запекания и гриля из баранины Шашлык из баранины Поджарка ягнячья Ягнятина для плова Гуляш из ягнятины Баранина для шашлыка Козлятина для шашлыка Баранина для плова Козлятина «По- строгановски» Поджарка «Фирменная» из козлятины Гуляш из козлятины Гуляш из баранины Козлятина для плова Мясо для плова из козлятины Мясо для шашлыка из баранины Мясо для шашлыка из козлятины **Категория Б:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Мясо котлетное ягнячье Котлетное мясо баранье Поджарка из баранины Гуляш из баранины Мясо для плова из баранины Мясо для плова из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе Шашлык «Экстра» Шашлык «Классика» Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный Шашлычки на шпажках из баранины Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Из баранины» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины**

[жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В: Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины (10%); **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины (20%); Мясо для запекания и гриля из конины (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде; **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины]. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из

конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости Стейк к портеру из оленины Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке] Порционный кусок голяшки передней н/к Порционный кусок голяшки задней н/к Порционный кусок хвостовой части н/к **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 15% **Категория Г:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины Котлета отбивная из оленины Мясо для запекания и гриля из оленины Ромштекс из оленины Ромштекс в цветной панировке из оленины Бифштекс из оленины Лангет из оленины Мясо для лангета Мясо для антрекота Антрекот Шницель «Натуральный» Мясо для бифштекса Мясо для филе Стейк из оленины Стейк «Наслаждение» Порционный кусок спинной части Порционный кусок филейного края Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины Порционный кусок внутренней части оленьей пашины **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15% Бифштекс из оленины в рассоле 15% **Категория Б:** Бифштекс из оленины в рассоле 30 % Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В:** Рагу из оленины **Категория Г:** Суповой набор из оленины Набор для бульона Рёбра оленьи Набор для борща Суповой набор для бульона из оленины **Категория Д:** Набор для шурпы Набор для холодца **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид –**

мелкокусковые, бескостные. Категория А: Гуляш из оленины Поджарка из оленины Азу из оленины Оленина для шашлыка **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины Шашлык из оленины, маринованный со специями Шашлык из оленины, маринованный в уксусе Шашлык из оленины, маринованный в майонезе Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ: Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные не выше минус 8 °С; глубокозамороженные не выше минус 18 °С. **Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают:** замороженные [глубокозамороженные] весовые; замороженные [глубокозамороженные] фасованные в потребительской упаковке. Полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженныхне выше минус 8 °С; для глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых [пор-***

ционных, мелкокусковых]: негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых [порционных, мелкокусковых]:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1146-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые охлаждённые, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А: Спинно-поясничная часть на кости [экстра]; Тазобедренная часть на кости [экстра]; Шейная часть на кости [экстра]; Шея говяжья на кости [экстра]; Подлопаточная часть на кости [экстра]; Лопаточная часть на кости [экстра]; Лопатка с предплечным краем на кости [экстра]; Корейка для запекания на кости [экстра]; Окорок говяжий на кости [экстра]; Филей на кости [экстра]; Поясничная часть на кости [экстра]; Спинная часть на кости [экстра]; Тонкий край на кости [экстра]; Толстый край на кости [экстра]; Грудинка говяжья [экстра]; Лопатка говяжья [экстра]; Мякоть говяжья на кости [экстра]; Уголок говяжий [экстра]. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Подлопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Филей на кости; Поясничная часть на кости; Спинная часть на кости; Тонкий край на кости; Толстый край на кости; Окорок с голяшкой; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [задняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [передняя голяшка на кости]; Шейный зарез на кости; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Длиннейшая мышца спины «Экстра» Мясо тазобедренной части «Балык» Лопаточная часть бескостная Лопатка говяжья бескостная Лопаточная часть бескостная «Экстра» Спинно-поясничная часть бескостная Спинно-поясничная часть бескостная «Экстра» Подлопаточная часть бескостная Подлопаточная часть бескостная «Экстра» Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тонкий край бескостный Толстый край бескостный Ростбиф, говядина для жарки Ростбиф, телятина для жарки Говядина для тушения, Мякоть для тушения, Мякоть для тушения «Особая» Говядина для варки Телятина для варки Ростбиф «Экстра» Говядина для тушения «Экстра» Телятина для тушения «Экстра» Говядина для варки «Экстра» Теля-

тина для варки «Экстра» Филей бескостный; Филей бескостный «Экстра» Поясничная часть бескостная [антрекот], Поясничная часть бескостная (антрекот) «Экстра» Спинная часть бескостная, Спинная часть бескостная «Экстра Глазной мускул Вырезка из лопатки Передняя часть лопатки бескостная Наружная часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Задняя часть лопатки бескостная Предплечный край бескостный Предплечный край «Экстра» Шейная часть бескостная «Экстра» Покромка «Экстра» Плечевая часть бескостная Грудинка, «Экстра», Грудинная часть «Экстра» бескостная Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части Нежная мякоть лопаточно-шейной части Говядина «Для фарша» Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра Средне-ягодичная мышца Рулет из спинной мякоти Рулет из подлопаточной мякоти Мякоть говяжья задняя часть Шейка говяжья бескостная Филей лопатки из телятины Филей из шеи Наружная часть бедра «Для запекания» **Категория Б:** Пашина бескостная Шейно-лопаточная часть бескостная Шейная часть бескостная Покромка Шейный зарез б/к «Экстра» Котлетное мясо Тонкая часть пашины Наружный край нижней части пашины Толстая часть пашины Внутренняя часть пашины Грудинка бескостная Рулет «Спенсер» Шейка говяжья бескостная **Категория В:** Завиток Шейный зарез бескостный Говядина «Для студня» Голяшка передняя бескостная Голяшка задняя бескостная Подбедерок говядины Подбедерок телятины Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%; **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости Корейка для запекания на кости Карбонад на ребре Кострец на кости Поясничная часть свиная на кости **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости Плечевая часть на кости Шея свиная в шкуре на кости Лопатка свиная в шкуре на кости Корейка свиная в шкуре на кости Шея свиная без шкуры на кости Лопатка свиная без шкуры на кости Корейка без шкуры на кости Оковалок (кострец) на кости Лопаточная часть на кости "Пикниковая лопатка" на кости Шейно-лопаточная часть на кости Окорок

свиной в шкуре или без шкуры на кости Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры Окорок со шкурой без голяшки Окорок короткий на кости Наружная часть лопатки на кости Нижняя часть лопатки на кости Верхняя часть лопатки на кости Окорок свиной на кости Шея на кости Спинная часть свинины для жаренья Корейка на кости свиная Тазобедренная часть с голяшкой на кости **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой Окорок длинный на кости Лопатка свиная со шкурой или без шкуры и с рулькой Полуфабрикат для студня на кости Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости, Рулька [предплечье] на кости Рёбра спинной части [корейки] Рулька передняя свиная Риблеты (Loin riblets) Плечелопаточная часть с голяшкой Спинно-грудная часть свинины —«Рябчик» свиной **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости Полная реберная пластина Подлопаточные ребра Лопатка свиная со шкурой или без шкуры без рульки Голяшка в шкуре или без шкуры на кости Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"] Рёбра с тонким слоем мяса Рёберная часть корейки Рёбра разделки Сен-Луи Рёберный край Лопаточные ребра Рулька задняя свиная Рёбра ленточные Хребты свиные **Категория Д:** Ребра свиные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15% Окорок на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Плечевая часть на кости в рассоле 15% **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15% Шея на кости в рассоле 20% Окорок на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Корейка на кости в рассоле 20% Плечевая часть на кости в рассоле 20% Шея на кости в рассоле 25% Окорок на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Корейка на кости в рассоле 25% Плечевая часть на кости в рассоле 25% Шея на кости в рассоле 30% Окорок на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% Корейка на кости в рассоле 30% Плечевая часть на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная **Категория В:** Рулька маринованная Рулька свиная Рулька «Ужин Дикаря» Рулька в пряном маринаде **Категория Г:** Рулька маринованная Рулька свиная Ребра свиные Рулька «Застольная» Рулька в пряном маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Свинина «Экстра» Окорок свиной бескостный Карбонад, Карбонат свиной Карбонад свиной Мясо для жарения от спинной части бескостное Наружная часть окорока Наружная длинная мышца Внутренняя часть окорока Затылок оковалка (верхушка) Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть Филейная вырезка Филейная покромка Обваленный оковалок [кострец] Верхняя часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Лопатка грудная Лопатка [большая круглая мышца] Лопатка [зубчатая брюшная мышца] Лопатка [подушка] «Буженина» свиная Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной» Мясо «Для запекания и гриля» Филей свиной Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой) Корейка бескостная без шкуры Корейка бескостная Кострец без кости Свинина «Для запекания» Мясо «По-селянски» Лопатка свиная бескостная Спинно-поясничная часть бескостная **Категория Б:** Шея свиная без кости Средняя часть обваленная Жаркое шпигованное Поясничная часть с пашиной бескостная Тазобедренная часть бескостная бескостная Шейно-подлопаточная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Свинина для жарки Шейка бескостная, Шейка свиная бескостная Лопатка свиная на шкуре Лопатка свиная без шкуры Свинина для поджарки Свинина духовая Свинина для тушения Котлетное мясо свиное **Категория В:** Жаркое шпигованное Пашина Корейка бескостная на шкуре Котлетное мясо Грудинка бескостная на шкуре Грудинка бескостная без шкуры Грудинка без кости в шкуре свиная Грудинка без кости без

шкуры свиная Рулька свиная бескостная Рулька свиная без шкуры, без кости Задняя голяшка бескостная Голяшка без кости в шкуре задняя Голяшка без кости в шкуре передняя Голяшка свиная без шкуры, без кости **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Окорок бескостный в рассоле 15% Шея бескостная в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Корейка бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Окорок бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Корейка бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Окорок бескостный в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Корейка бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Окорок бескостный в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15% Грудинка бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 25% Шея бескостная в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25% Грудинка бескостный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной б/к в маринаде Шея свиная б/к в маринаде Лопатка свиная б/к в маринаде Окорок свиной б/к в маринаде Окорок «Фирменный» свиной Свинина «По-дижонски» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Корейка для запекания. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины Каре ягнёнка для запекания Каре ягнёнка по-французски Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины Тазобедренная часть на кости - филейная часть из баранины Филейная часть на кости из баранины Каре ягнёнка, зачищенное Каре ягнёнка Каре ягнёнка 4 ребра Каре ягнёнка 8 рёбер Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Тазобедренная часть на кости козлятины Корейка на кости козлятины Верхняя тазобедренная часть козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория Б:** Шейная часть на кости из баранины Подлопаточная часть на кости из баранины Тазобедренная часть на кости из баранины Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины Окорок бараний на кости Спинно-поясничная часть на кости из баранины Лопаточная часть на кости из баранины Спинная часть на кости из баранины Поясничная часть на кости из баранины Седло баранье на кости Корейка на кости баранья Корейка 4-ребра баранья Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] из баранины Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая из баранины Передняя часть 6-ребровая из баранины Передняя часть 7-ребровая из баранины Передняя часть 8-ребровая из баранины Лопатка баранья 4-ребровая Лопатка баранья 5-ребровая Лопатка баранья 6-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-ребровая "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки) Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины Баранье седло для запекания н/к Лопатка баранья н/к Рёбрышки бараньи Каре из баранины Каре из баранины разделённое Корейка на кости баранья Шейка барашка на кости Шея на кости ягнёнка Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-

ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Седло козлятины Шея на кости козлятины Лопатка на кости козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория В:** Грудная часть на кости из баранины Передняя голяшка на кости [рулька] баранья Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя ягнятины [козлятины] Грудинка с пашиной из баранины Ребра с тонким слоем мяса бараньи Берцовая часть с голяшкой из баранины Грудинка баранья н/к Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости Голяшка ягнёнка Грудинка на кости козлятины Голень на кости козлятины Голень баранья **Категория Г:** Рёберная часть на кости из баранины Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя баранины Рёбра бараньи [козлятины] Ребрышки ягнёнка для гриля Рёбра козлятины Рёбрышки козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная Обваленный толстый край поясничной части Лопатка баранья бескостная Окорок из баранины бескостный [верхняя часть] Окорок из баранины бескостный [нижняя часть] Наружная часть тазобедренного отруба б/к Верх наружной части тазобедренного отруба б/к Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к Боковая часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к Обваленный толстый край поясничной части Спинная полоска [краевая покромка] Филейная покромка Шейный филей Корейка ягнёнка [барашка] б/к Лопатка ягнёнка [барашка] б/к Окорок ягнёнка [барашка] б/к Филей бедра «Книжка» из филе б/к Рулет "Спенсер" бескостный Каре ягнёнка б/к, Рулет «Рибай» Почечная часть бескостная Тазобедренная часть б/к козлятины Вырезка козлятины Жиго [козлятина для жарки] Филей козлятины Корейка б/к козлятины [ягнятины] Окорок б/к козлятины [ягнятины] Лопатка б/к козлятины Ягнятина от спинно-поясничной части Ягнятина от тазобедренной части Ягнятина от лопаточной части **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная Жиго [баранина для жарки] бескостная Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная] Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная Передняя четвертина (обваленная) Шея ягнёнка [барашка] б/к Баранья нога без кости **Категория В:** Пашина Грудинка баранья б/к Голяшка бескостная Рулька бескостная Грудинка козлятины Мясо котлетное козлятины Голяшка передняя б/к баранья Голяшка задняя б/к баранья Голяшка передняя б/к козлятины Голяшка задняя б/к козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%

Категория Б: Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа** – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. **Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости; **Категория Б:** Шейная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%); **Категория Б:** Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). Шейная часть на кости в рассоле (30%); Лопаточная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Жеребятина от лопаточной части; Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца;

Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть тазобедренного отруба; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть тазобедренного отруба; Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки; Верхушка внутренней части тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятины] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; Конина для бульона; Котлетное мясо конское; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберный отруб бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); **Категория Б:** Грудинка бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%); **Категория В:** Пашина в рассоле (10%); Грудинка бескостная в рассоле (10%); Пашина в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Пашина в рассоле (20%); Грудинка бескостная в рассоле (20%); Пашина в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (30%); Пашина в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Шейная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости Седло **Категория В:** Грудная часть на кости Грудинка на кости Голяшка передняя на кости Голяшка задняя на кости Хвостовая часть на

кости Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10% Тазобедренная часть на кости в рассоле 10% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10% Шейная часть на кости в рассоле 10% Лопаточная часть на кости в рассоле 10% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости в рассоле 30% **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Спинно-поясничная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Грудинка бескостная, Грудинная часть бескостная Плечевая часть б/к Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая) Ростбиф [оленина для жарки] Оленина для тушения Оленина для варки Филей бескостный Поясничная часть бескостная Спинная часть бескостная Средняя ягодичная мышца Глубокая ягодичная мышца Грушевидная мышца Полусухожильная мышца Ягодично- двуглавая мышца бедра Прямая мышца бедра Латеральная мышца бедра Промежуточная и медиальная мышцы Внутренняя лопаточная часть Трехглавая мышца плеча Предостная мышца Заостная и дельтовидная мышцы Верхушка внутренней тазобедренной части Внутренняя тазобедренная часть без верхушки Окорок олений бескостный Тазобедренная часть короткая бескостная Покромка **Категория Б:** Шейка бескостная Пашина Котлетное мясо **Категория В** Реберная часть бескостная Шейный зарез бескостный Задняя голяшка бескостная Передняя голяшка бескостная **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10% Плечевая часть бескостная в рассоле 10% Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10% Оленина «Юбилейная» в рассоле 10% Оленина «Для запекания» в рассоле 10% **Категория Б:** Покромка в рассоле 10% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Покромка в рассоле 15% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Покромка в рассоле 20% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка в рассоле 25% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Покромка в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная в рассоле 20% Грудинка бескостная в рассоле 25% Грудинка бескостная в рассоле 30%.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; ***с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; ***с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных **после**

вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 12 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1145-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные порционные и мелкокусковые охлаждённые, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные порционные и мелкокусковые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. ***Полуфабрикаты выпускают: в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок тазобедренной части на кости «Экстра» Порционный кусок спинно-поясничной части на кости «Экстра» Порционный кусок лопаточной части на кости «Экстра» Порционный кусок шейной

части на кости «Экстра» Порционный кусок грудной части на кости «Экстра» Порционный кусок подлопаточной части на кости «Экстра» Порционный кусок поясничной части на кости «Экстра» (антрекот) Порционный кусок спинной части на кости «Экстра» Порционный кусок филейного края на кости «Экстра» Антрекот на кости из телятины Стейк из телятины на кости **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости Порционный ку сок шейной части на кости Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши Ресторанный бифштекс на кости Бифштекс для гриля на кости Стейк [к портеру] из говядины на кости Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости Бифштекс на кости Отбивная из говядины с косточкой Рёбра для барбекю Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины Стейк «Томагавк» на кости Стейк «Ковбой» на кости Стейк «Портерхаус» из говядины на кости Стейк «Т-Бон» из говядины на кости Стейк «Клаб» из говядины на кости Стейк на кости из говядины Антрекот на кости из говядины **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости Порционный кусок голяшки задней на кости Порционный кусок рёберной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Рябчик [котлета на косточке] Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей) Стейк «Оссо Буко» из голяшки **Категория Г:** Рёбра для гриля Ребрышки для жарки «Оригинальные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% —Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15% Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый» Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» Отбивная из говядины с косточкой **Категория В:** Грудинка го-

вяжья «Любительская» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной Порционный кусок филейного края Порционный кусок говяжьей вырезки Порционный кусок оковалка бескостный Порционный кусок внутренней тазобедренной части Порционный кусок верхней тазобедренной части Говядина для жаренья Порционный кусок подлопаточной части Порционный кусок говяжьей пашины Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра Толстый край челышка бескостный Тонкий край челышка бескостный Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра Слайсы для жарки из говядины Слайсы для жарки из телятины Лангет Говядина духовая Говядина гриль Антрекот Шницель натуральный Мясо для бифштекса Мясо для филе Мясо для лангета Мясо для антрекота Мясо для говядины духовой Мясо для телятины духовой Говядина барбекю Телятина барбекю Стейк из говядины Стейк из телятины Стейк с перцем Стейк «Рибай» из говядины Стейк «Нью-Йорк» из говядины Стейк «Филе миньон» Стейк «Трёхглавый» Стейк «Махаон» Стейк «Клод» Стейк «Шато» Стейк «Шатобриан» Стейк «Ранчо» Стейк «Батлер» Стейк «Чак Ролл» Стейк «Флэт Айрон» Стейк «Денвер» Стейк «Рамп» Стейк «Топ Блейд» Стейк «Медальон из лопатки» Стейк «Харт Блейд» Стейк «Трай Тип» Стейк «Бейсбол» Стейк «Топ Раунд» Стейк «Топ Раунд Кэп» Стейк «Ай Раунд» Стейк «Пиканья» Стейк «Кулет» Стейк «Сирлойн» Стейк «Сирлойн Кэп» Стейк «Рибай Филе» Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK) Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL) Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK) Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины Стейк «Кантри» Стейк «Вейн стрип» Стейк «Чак Ай Ролл» Стейк «Кантри» Стейк «Мясника Бифштекс Бифштекс из говядины Отбивная из говядины Отбивная из говядины без косточки Отбивная для гриля «Фантазия» Рулетик «Мясной» из говядины Ромштекс из говядины Бифштекс в беконе Стейк «60 секунд» Стейк «Флэнк» **Категория Б:** Порционный кусок пашины Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины Порционный кусок внешней части говяжьей пашины Межреберные стрипсы Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Паук» Стейк «Фланк» (FLANK STEAK) Стейк «Мясника» Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK) Рулет говяжий со шпиком Шницель по-милански Ромштекс Ромштекс в цветной панировке **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15% Бифштекс натуральный в рассоле 15% **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20% Мясо для запекания и гриля в рассоле 25% Мясо для запекания и гриля в рассоле 30% Бифштекс натуральный в рассоле 20% Бифштекс натуральный в рассоле 25% Бифштекс натуральный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде Говядина «Пикник» Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в брусничном маринаде с черносливом Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами Косичка из свиной вырезки в беконе Корейка для запекания Свинина для запекания с сыром Свинина для запекания с овощами Свинина для запекания с сыром и овощами Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория В:** Грудинка в специях маринованная Мясо «По-французски» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид**

– порционные, бескостные фаршированные. Категория Б: Рулетик «Домашний» Ролады из говядины Ролады из телятины Рулетик «Мясной» из говядины **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд Набор для бешбармака из говядины **Категория В:** Суповой набор из говядины Рагу из говядины Рагу из телятины Рагу говяжье Рёбра говяжьи **Категория Г:** Набор для первых блюд Набор для бульона Набор для бульона из говядины Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР) Заправка борщовая из говядины Рагу говяжье **Категория Д:** Набор для борща Набор для шурпы из говядины Набор для холодца Рёбра говяжьи Набор для бульона из говядины Суповой набор говяжий **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины «Сибирский гриль» Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины Гуляш из телятины, Гуляш из говядины «По-домашнему» Гуляш из телятины «По-домашнему» Поджарка из говядины Поджарка из телятины, Поджарка из говядины «По-домашнему» Поджарка из телятины «По-домашнему» Азу из говядины Азу из телятины, Азу из говядины «По-домашнему» Азу из телятины «По-домашнему» Бефстроганов из говядины Бефстроганов из телятины, Бефстроганов из говядины «По-домашнему» Бефстроганов из телятины «По-домашнему» Говядина для шашлыка Экстра Телятина для шашлыка Экстра Говядина для кебабов Ноазеты из телятины Говядина для шаурмы Кебабы из говядины **Категория Б:** Грудинка говяжья [телячья] Грудинка говяжья [телячья] Говядина для шаурмы Мясо котлетное говяжье **Категория В:** Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык из говядины Шашлык из телятины Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке» Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе Шашлык «Георгиевский» маринованный Шашлык из говядины «Кавказский» Телятина по-флотски **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями Шашлык из говядины в соевом соусе Шашлык из говядины в вине и специях Шашлык из говядины в майонезе Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю] Шашлык из говядины в кетчупе Гуляш в маринаде Азу из говядины в соусе Говяжья поджарка в маринаде Шашлык из говядины «Обычный» Шашлык «По-домашнему» из говядины Говядина «Пряная» в маринаде Говядина для шаурмы в маринаде Полуфабрикат для шаурмы Шашлык «Общепринятый» из говядины Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс» **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде Жаркое из говядины с овощами Гуляш из говядины с овощами **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости Порционный кусок из лопаточной части на кости Порционный кусок окорока на кости Порционный кусок корейки н/к Порционный кусок поясничной части с пашиной н/к Отбивные из спинной части, ассорти на кости Свинина для жарения по-бостонски

на кости Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости Отбивные из свиной корейки Антрекот свиной на кости «Рябчик» свиной Стейк из свинины (корейка на кости) **Категория В:** Порционный кусок грудинки н/к Рёбра по-деревенски на кости Стейк из рульки **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Котлета отборная Рулька малая **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25% **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Острый»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Для стейков» Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде Стейк [без хребта] в брусничном маринаде Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой Стейк [без хребта] в грузинском маринаде Стейк [без хребта] в ореховом маринаде **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания» Отбивная из свинины на косточке Рёбрышки в смородиновом соусе Рулька в пряном маринаде Ребрышки свиные маринованные Рулька свиная **Категория Г:** Грудинка свиная «Любительская» Рулька свиная «Пикантная» Ребрышки свиные «К пиву» Рёбра в томатном маринаде с аджикой Рёбра в грузинском маринаде Рёбра в ореховом маринаде Рулька в пряном маринаде Рёбра свиные маринованные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части б/к Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к Отбивная для барбекю б/к Порционный кусок корейки свиной б/к Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к Порционный кусок окорока свиного б/к Отбивная для гриля Котлета «Натуральная» из свинины Стейк из свинины Лангет из свинины Бифштекс из свинины Эскалоп из свинины Шницель из свинины Свиная отбивная Свиные стейки по-бостонски Эскалоп свиной Котлета отбивная из свинины Стейк из карбоната Стейк свиной Бифштекс свиной Свинина гриль Шницель свиной **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к Порционный кусок лопатки свиной б/к Брезоль Рулет свиной со шпиком Свинина для отбивных Свинина для жарки Котлета «Натуральная» свиная Шницель свиной

Свинина духовая Стейк из шеи свиной Стейк из свинины **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к Полуфабрикат для студня **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15% Стейк из свинины в рассоле 15% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20% Стейк из свинины в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25% Стейк из свинины в рассоле 25% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30% Стейк из свинины в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки Карбонад в кисло-сладком соусе Стейк из карбонада в брусничном маринаде Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами Стейк из карбонада в грузинском маринаде Стейк из карбонада в ореховом маринаде Эскалоп из свинины в брусничном маринаде Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами Эскалоп из свинины в грузинском маринаде Эскалоп из свинины в ореховом маринаде Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс» **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания» Рулет «Самба» Шейка в маринаде Стейк свиной Свинина для барбекю Шейка «Нежная» Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков» Стейк из свинины в маринаде Шея свиная в маринаде Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде Стейк из свинины в маринаде «Грузинский» Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде Шейка «Премиум» Шейная часть свиная по-грузински Шейная часть свиная в чесночном маринаде Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс Свинина для барбекю Стейк из свинины в маринаде Эскалоп из свинины в маринаде Карбонад для запекания Свинина в маринаде [Карбонад] Свинина в маринаде [Вырезка] **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю Лопатка «Для запекания» Буженина в маринаде Шейка свиная Окорок для запекания Окорок свиной для запекания по-грузински Лопатка в маринаде для запекания Свинина в

маринаде [Окорок] **Категория Г:** Грудинка в маринаде Грудинка из свинины маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Пикантный» **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный Кармашек из свинины Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром Рулет из подчеревка **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для супа **Категория В:** Рагу свиное Ребра мясные Ребрышки «Оригинальные» для жарки Ребрышки для жарки «Оригинальные» Рёбра свиные Ребра свиные ленточные **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Рагу свиное Рагу по-домашнему Набор для борща свиной Набор для холодца свиной Ребра подлопаточные свиные Ребрышки деликатесные свиные **Категория Д:** Набор для первых блюд Суповой набор из свинины Суповой набор Набор для бульона свиной Набор для супа **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» Шашлык из свинины на кости Шашлык из свинины «Грузинский» Шашлык из свинины «Чалагач» **Категория В:** Шашлык «Охотничий» Шашлык «Рёбрышки барбекю» Шашлык из свинины «Рёбра» Рулька маринованная Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания Рёбра для гриля Рёбра «Адмиралтейские» Рёбрышки в смородиновом соусе **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины Медальоны из свинины Гуляш из свинины Гуляш свиной Поджарка свиная Мясо для шашлыка свиное «Медальоны из вырезки свиные» **Категория Б:** Поджарка свиная Гуляш свиной Шашлык свиной Свинина для кебабов Бефстроганов из свинины Свинина для шашлыка Свинина для шаурмы Мясо для шашлыка свиное Мясо для фарша свиное **Категория В:** Свинина для шаурмы Котлетное мясо свиное Мясо для фарша свиное **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый» Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски» Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки **Категория Б:** Шашлык «Домашний» Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык «Классический» Шашлык с приправами Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык из окорока в Грузинском маринаде Шашлык из свинины «Пряный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский» Шашлык из окорока в брусничном маринаде Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой Шашлык из шеи в грузинском маринаде Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский» Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый» Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык из

шейки свиной «Утончённый» Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски» Шашлык из свинины Свинина гриль Шашлык «Фирменный» Шашлык «Классический» Шашлык из шеи в брусничном маринаде Шашлык из шеи «Грузинский» Шашлык свиной Свинина для запекания Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык «Деликатесный» Шашлык «Пикник» из вырезки Шашлык «Пикник» из карбонада Шашлык «Классический» Шашлык из свинины «Простой» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык свиной Шашлык «Острый» из свинины Шашлык «Деликатесный» из свинины Шашлык из свинины «Классический» **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык из свинины Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Кавказский» Шашлык из свинины «Обычный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Шашлык из свинины «В чесночном маринаде» Шашлык из свинины «По-кавказски» Шашлык из шеи на кефире Шашлык из свинины с грибами Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем Бекон для картошечки Шашлык из свинины в маринаде Шашлык «Сливочный» Шашлык из свинины «Фермерский» Шашлык «Крестьянский» Шашлык «Деликатесный Шашлык из свинины (окорок) Шашлык из свинины (лопаточная часть) Поджарка в маринаде Гуляш в маринаде **Категория Г:** Шашлык из свинины Шашлык «Пряный» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости Котлеты из передка туши на кости Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости Бифштексы из тазобедренного отруба на кости Отбивные из почечной части на кости Отбивные из толстого края поясничной части на кости Отбивные из бараньих ребрышек по-французски Отбивные из бараньей вырезки на кости Стейк для гриля Стейк из бараньей ноги на кости Стейк для барбекю из баранины Стейк на косточке из баранины Стейк двойной из баранины Котлета натуральная из баранины [козлятины] Стейк особый из баранины Отбивная из каре ягнёнка Отбивная из ноги ягнёнка Отбивные из козлятины на ребре по-французски Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые Баранья отбивная Отбивные из вырезки на кости козлятины **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка Стейк из шеи баранины на кости Стейк из шеи козлятины на кости Отбивная на ребре из козлятины Стейк из ягнёнка на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания Седло козлятины в специях для запекания Седло баранины в специях для запекания Корейка баранины в специях для запекания Окорок козлятины в специях для запекания **Категория Б:** Окорок баранины в специях для запекания **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях Рёбрышки козьи для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба б/к Отбивные из почечной части б/к Отбивные из толстого края поясничной части б/к Отбивные из бараньей корейки б/к Эскалоп Шницель Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины Баранина гриль Баранина «Барбекю» Котлета натуральная из баранины Котлета натуральная из козлятины Бифштекс

из баранины Стейк из козлятины Стейк для гриля из баранины [ягнёнка] Стейк для барбекю из баранины [ягнёнка] Шницель бараний Шницель ягнячий Баранина духовая Ягнятина духовая Эскалоп бараний Эскалоп ягнячий **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части б/к Отбивные из бараньей лопатки б/к Лангет из баранины Баранина [козлятина] духовая Мясо для баранины духовой Мясо для козлятины духовой Рулет мясной «Домашний» Рулет бараний с курдючным жиром Отбивные из баранины без косточки Стейк «Цифра 7» из баранины Котлета отбивная из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка б/к в специях для запекания из козлятины Корейка б/к в специях для запекания из баранины Окорок б/к для запекания из козлятины **Категория Б:** Стейк из баранины «По-кавказски» Стейк из баранины «Аппетитный» Стейк из баранины «Восточный» Лопатка б/к в специях из козлятины Окорок б/к для запекания из баранины Лопатка б/к в специях для запекания из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины Набор для бешбармака из баранины **Категория В:** Баранина «Для первого» н/к Ребрышки барашка Рагу барашка Набор для бешбармака из баранины Суповой набор из баранины **Категория Г:** Набор для борща Набор для бульона из баранины Набор для бульона из козлятины Рагу из баранины Рагу из козлятины Суповой набор из баранины **Категория Д:** Набор для холодца из баранины Набор для холодца из козлятины Набор для шурпы из баранины Набор для шурпы из козлятины Набор для харчо из баранины Суповой набор из козлятины Суповой набор из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины Шашлык из баранины на кости **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях Рёбрышки козьи пряные для жарки **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Стейки, нарезанные кубиками Баранина для кебаба Азу из баранины Азу из козлятины Бефстроганов из баранины Бефстроганов из баранины «По-домашнему» Баранина для шашлыка «Экстра» Козлятина для шашлыка «Экстра» Баранина для плова «По-домашнему» Мясо для запекания и гриля из баранины Шашлык из баранины Поджарка ягнячья Ягнятина для плова Гуляш из ягнятины Баранина для шашлыка Козлятина для шашлыка Баранина для плова Козлятина «По- строгановски» Поджарка «Фирменная» из козлятины Гуляш из козлятины Гуляш из баранины Козлятина для плова Мясо для плова из козлятины Мясо для шашлыка из баранины Мясо для шашлыка из козлятины **Категория Б:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Мясо котлетное ягнячье Котлетное мясо баранье Поджарка из баранины Гуляш из баранины Мясо для плова из баранины Мясо для плова из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе Шашлык «Экстра» Шашлык «Классика» Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный Шашлычки на шпажках из баранины Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Из баранины» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные,**

панированные [непанированные]: Категория А: Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины (10%); **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины (20%); Мясо для запекания и гриля из конины (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде; **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины].

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А: Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости Стейк к портеру из оленины Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке] Порционный кусок голяшки передней н/к Порционный кусок голяшки задней н/к Порционный кусок хвостовой части н/к **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 15% **Категория Г:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины Котлета отбивная из оленины Мясо для запекания и гриля из оленины Ромштекс из оленины Ромштекс в цветной панировке из оленины Бифштекс из оленины Лангет из оленины Мясо для лангета Мясо для антрекота Антрекот Шницель «Натуральный» Мясо для бифштекса Мясо для филе Стейк из оленины Стейк «Наслаждение» Порционный кусок спинной части Порционный кусок филейного края Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины Порционный кусок внутренней части оленьей пашины **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15% Бифштекс из оленины в рассоле 15% **Категория Б:** Бифштекс из оленины в рассоле 30 % Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30% **Группа**

– полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В: Рагу из оленины **Категория Г:** Суповой набор из оленины Набор для бульона Рёбра оленьи Набор для борща Суповой набор для бульона из оленины **Категория Д:** Набор для шурпы Набор для холодца **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из оленины Поджарка из оленины Азу из оленины Оленина для шашлыка **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины Шашлык из оленины, маринованный со специями Шашлык из оленины, маринованный в уксусе Шашлык из оленины, маринованный в майонезе Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ: Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха*** *от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности –

не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; ***с применением вакуума при температуре*** *воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 12 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1142-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 21.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные в тесте замороженные [фаршированные полуфабрикаты], имеющие определенную геометрическую форму, изготовленные из теста и начинки в виде фарша, состоящей из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов в составе начинки, в которой массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикат в тесте, продукт, продукция]. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности. **Полуфабрикаты в тесте замороженные выпускают:** ***В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе начинки:*** полуфабрикаты мясные в тесте; ***В зависимости от вида используемого мясного сырья в рецептуре начинки:*** из мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины, оленины); из мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины, оленины) и мяса птицы, и (или) субпродуктов мясных обработанных убойных животных; ***В зависимости от формы и массовой доли начинки к массе полуфабриката:*** пельмени и их разновидности [хинкали, равиоли, позы, буузы, чучвара, курзе, манты, ушки, подкоголи, палочки, ламаджо и другие]; чебуреки; самса; мясные трубочки [рогалики, рулетики, фаршированные мясным фаршем]; пироги и их разновидности, и другие [беляши, слоёные пышки и др.]. ***В зависимости от термического состояния:*** полуфабрикаты в тесте замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. **Ассортимент продукции** Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные выпускают следующих видов и наименований: **Группа: мясная. Вид: в тесте. Подвид: фаршированный полуфабрикат. Категория А:** Пельмени «Аристократские»; Пельмени «Таймырские»; Пельмени «Путораны»; Пельмени «Из говядины»; Пельмени «Золотой стандарт»; Пельмени «Классические»; Пельмени «Королевские»; Пельмени «Байкальские»; Пельмени «Рождественские»; Пельмени «Муромские»; Пельмени «Пельмени для всех»; Пельмени «Лакомые»; Манты «Таймырские»; Манты «По-уйгурски» № 1; Хинкали «Золотой стандарт»; Хинкали «По-грузински». **Категории Б:** Пельмени «Купеческие»; Пельмени «Мусульманские» из баранины; Пельмени «Мусульманские» из говядины; Пельмени «Мусульманские» из говядины и баранины; Пельмени «Царские»; Пельмени «Аристократские из говядины»; Пельмени «Елизовские»; Пельмени «Северные»; Пельмени «МЯСистяые»; Пельмени «Отличные»; Пельмени «Отборные» из свинины и говядина; Пельмени «Золотой телёнок»; Пельмени «69 параллель»; Пельмени «Мичуринские»; Пельмени «Спасские»; Пельмени «Вкусный ужин»; Пельмени «Лучшие»; Пельмени «ВаримЖарим»; Пельмени «Семейные»; Пельмени «Колдуны»; Пельмени «Иркутский Формат»; Пельмени «Говяжьи»; Пельмени «Казанские»; Пельмени «Богатырские»; Пельмени «Классические»; Пельмени «Пель МЭН»; Пельмени «Старая Москва»; Пельмени «Рождественские»; Пельмени «Смак»; Пельмени «Миниатюрные»;

«Пельмешки-Мясоешки»; Пельмени «Липецкие»; Пельмени с говядиной и бараниной; Пельмени «Богатырские»; Пельмени «Летние»; Пельмени «Благодать с зеленью»; Пельмени «СамЕм»; Пельмени «Фамильные»; Пельмени «Сели-съели!»; Пельмени «Пель и Мень»; Пельмени «Фирменные»; Пельмени «Фирменные» со свининой; Пельмени «Фирменные» с говядиной; Пельмени «Фирменные» со свининой и говядиной; Пельмени «Фирменные» с бараниной; Пельмени «Хит сезона»; Пельмени «Тёщины дульки»; Пельмени «Под водочку»; Пельмени «ПоХмельные»; Пельмени «Мужская еда» из свинины; Пельмени «Мужская еда» из свинины и говядины; Пельмени «СМясШарики»; Пельмени Свинушкины»; Пельмени «МЯСистяые»; Пельмени «От барина»; Пельмени «Каприз буржуа»; Пельмени «Гвоздь сезона»; Пельмени «Завтрак олигарха»; Пельмени «Отличные»; Пельмени «Великосочные»; Буузы «Отборные» со свининой; Буузы «Отборные» со свининой и говядиной; Буузы «Отборные» с говядиной; Позы «По-японски»; Позы «Классические»; Позы «Вкусняшки»; Чучвара с говядиной; Чучвара с говядиной и бараниной; Чучвара из баранины; Чучвара из конины; Манты «МясоЛепные»; Манты «Горяйновские»; Манты «Татарские»; Манты «Съем сам!»; Манты «69 параллель»; Хинкали с говядиной; Хинкали с бараниной; Хинкали с говядиной и бараниной; Хинкали из баранины; Хинкали «Вкусный узелок»; Хинкали «Кавказские»; Равиоли «Вкусный узелок»; Равиоли «Итальянские»; Курзе с бараниной и говядиной; Ушки с телятиной; Ушки с мясом; Чебуреки «Приятные»; Чебуреки с говядиной; Беляши «Приятные». **Категории В:** Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «За Стол!» с говядиной и бараниной; Пельмени «Гармония вкуса»; Пельмени «МясоЛепные»; Пельмени «Уплетайка»; Пельмени «Классные» из свинины; Пельмени «Классные» из свинины и говядины; Пельмени «БумПель свиные»; Пельмени «Классические»; Пельмени «Сытый Вечер»; Пельмени «ПельМясы»; Пельмени «Мамина забота»; Пельмени «Улетные»; Пельмени «Мизерные»; Пельмени «Молочный поросёнок»; Пельмени «ВБульоне»; Пельмени «Великан»; Пельмени «Кус-Кус с сыром»; Пельмени «Сытоваровские»; Пельмени «Мяско ПельменИК»; Пельмени «Сытый двор»; Пельмени «Пельменная Мечта»; Пельмени «Кавказские»; Пельмени «Кре@тивные»; Пельмени «ХМЕЛЬмени» из свинины; Пельмени «Кре@тивные» с перчиком; Пельмени «Кодекс Вкуса»; Пельмени «Останкинские»; Пельмени «Останкинские свиные»; Пельмени «Семейка ассорти»; Пельмени «Мясо-картофельные»; Пельмени «От бабули»; Пельмени «Мусульманские» из говядины; Пельмени «Мусульманские» из говядины с курицей; Пельмени «Наши»; Пельмени «От Ивановны»; Пельмени «Вкусноедофф»; Пельмени со свининой и говядиной; Пельмени «Иркутский Формат»; Пельмени «Пельмясофф»; Пельмени «Царские»; Пельмени «Иркутские»; Пельмени «Губернские»; Пельмени «Свиные»; Пельмени «Гвоздь сезона»; Пельмени «Байкальские»; Пельмени «Первый сорт»; Пельмени «Великан»; Пельмени «Услада с сыром»; Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «Мясные»; Пельмени «Варим с Любовью»; Пельмени «Золотой Пельмень»; Пельмени «Для жарки»; Пельмени «Агротешки»; Пельмени «Имидж»; Пельмени «Королевские»; Пельмени «Вкусные»; Пельмени «Бульмени-пульмени»; Пельмени «Просто Вкусные»; Пельмени «Мясная трапеза»; Пельмени «Праздничные»; Пельмени «Мясницкие»; Пельмени «Ням Нямыч»; Пельмени «Вкусноедофф»; Пельмени «Слепил и Съел»; Пельмени «Как дома»; Пельмени «Остренькие»; Пельмени «Холостяцкие»; Пельмени «От тёщи»; Пельмени «Лепка на Пике»; Пельмени «Монастырские»; Пельмени «Вкусный узелок»; Пельмени «Деревенские»; Пельмени «Обояшки»; Пельмени «Обоянские»; Пельмени «Вкус востока»; Пельмени «Лора Городские»; Пельмени «Лора Чесночные» Пельмени «Загадка»; Пельмени «Пельменный Драйв»; Пельмени «Казахские»; Пельмени «Мясо в тесте»; Пельмени «Лепи и Ешь»; Пельмени «Натур-пельмень»; Пельмени «Чудо пельмень»; Чучвара с бараниной; Чучвара «По-узбекски»; Буузы «Классические»; Буузы «Гвоздь сезона»; Позы «По-бурятски»; Манты со свининой; Манты «Сочные»; Манты «Горяйнушки»; Манты «Горяйновские» со специями для бульона; Манты «По-узбекски»; Манты «По-бурятски»;

Манты «Съем сам!»; Манты с говядиной; Манты с бараниной; Манты «На зубок»; Манты «Семейные»; Манты «Лучшие» с бараниной; Манты «Вкуснотища!»; Манты «Каспийские»; Манты «Горяйнушки»; Манты «Горяйновские» со специями для бульона; Манты «По-узбекски»; Хинкали «Сухумские»; Хинкали с мясом мраморной говядины; Хинкали «Сочинские»; Хинкали с мясом молодого барашка; Хинкали «Сочные»; Хинкали «Кавказские»; Хинкали с говядиной и курицей; Хинкали «Степные»; Хинкали с мясом мраморной говядиной; Хинкали с мясом молодого барашка; Хинкали с бараниной; Хинкали с говядиной; Хинкали «Графские»; Хинкали «Аппетитные»; Хинкали «Классические»; Хинкали с бараниной; Хинкали со свининой и говядиной; Хинкали с говядиной; Равиоли с говядиной и курицей; Равиоли «Неаполитанские»; Курзе с бараниной и говядиной; Подкоголи; Чебуреки с бараниной; Чебуреки «Самолепные»; Чебуреки «Мясные с сыром»; Чебуреки «Приятные»; Чебуреки «Графские»; Чебуреки «Городские»; Чебуреки «Лора»; Чебуреки «Бабушкин рецепт»; Чебуреки с говядиной; Чебуреки с мясом молодого барашка; Чебуреки с мясом фермерской говядины; Самса с говядиной; Самса с бараниной; Самса «Классная»; Самса «Деревенская»; Самса «Счастье в тарелке»; Самса «Вкусный ужин»; Самса «Дорожная»; Самса «Мечта студента»; Струдели «Мясные»; Струдели «Мясные с грибами»; Струдели с говядиной, курицей и грибами; Палочки «Обеденные»; Палочки «Смак»; Рогалики «Мясные»; Рогалики с говядиной; Трубочки с говядиной; Трубочки «Мясные»; Рулетики «Мясные»; Бараночки «Мясные»; Ламаджо [мясная лепешка по-армянски]; Беляши «Добротные»; Беляши «На здоровье»; Беляши «Семейное счастье»; Беляши «Бабушкины»; Беляши «Городские»; Беляши «Вкусные»; Беляши «Для внучат»; Перемячи; Слоеные пышки с мясом; Слоеные пышки Новинка». **Категории Г:** Пельмени «Как у бабушки»; Пельмени «Варись и Наслаждайся». Пельмени «Сытень»; Пельмени «Сочные»; Пельмени «Пельмени №1»; Пельмени «Уминайка»; Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «Городские»; Пельмени «Наш ПельменЪ»; Пельмени «Студенческие»; Пельмени «Камчатский смак»; Пельмени «Мусульманские» из баранины с пряностями; Пельмени «Мясные с зеленью»; Пельмени «Министерские»; Пельмени «Бабушкины»; Пельмени «Сердечные»; Пельмени «Вкусноедофф»; Пельмени «Барнаульские»; Пельмени «Мясные с капустой»; Пельмени «Хочу добавку»; Пельмени «Мясоешки»; Пельмени «Царь-пельмень»; Пельмени «Для жениха»; Пельмени со свининой и курицей; Пельмени Витебские»; Пельмени «Губерния»; Пельмени «Говяжьи»; Пельмени «Престижные»; Пельмени «МегаПельмень»; Пельмени «Царские»; Хинкали «Сочинские»; Хинкали «По-вятски»; Хинкали «Азовские»; Равиоли «Мясное Трио»; Равиоли «Миланские»; Равиоли «Бергамские»; Позы «Мясо в тесте»; Позы «Мечта студента»; Манты «МногоМяса»; Чебуреки «По-горяйновски»; Чебуреки «Мясоешки»; Самса «Смачная»; Самса «Кодекс Вкуса»; Эчпочмак; Эчпочмак «Вкусный ужин»; Беляши «Приоритетные»; Беляши «Горяйновские»; Беляши «Ленивые»; Беляши «На здоровье»; Посикунчики «На ура!». **Категории Д:** Пельмени «Новинка»; Пельмени «По-китайски»; Пельмени «Мясные с уткой»; Пельмени «Охотные»; Пельмени «Тамбовские»; Ушки с ливером и печенью; Чебуреки «Радость холостяка»; Чебуреки «Вкусноедофф»; Чебуреки «Улётные»; Самса «Казачья»; Беляши «Вкусноедофф»; Беляши «На здоровье»; Слоеные пышки «Новинка». Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные выпускают с температурой в любой точке измерения не выше минус 10 °С.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных в тесте на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных в тесте с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: *при температуре не выше минус 10 °С:* весовых – **не более 3 месяцев;** негерметично

упакованных – **не более 4 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 5 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей регуляторов кислотности [антиокислителей] – **не более 6 месяцев.** *при температуре не выше минус 18 °С:* весовых – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 6 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 6 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей регуляторов кислотности [антиокислителей] – **не более 12 месяцев.** *при температуре не выше минус 25 °С:* весовых – **не более 12 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 12 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 12 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей регуляторов кислотности [антиокислителей] – **не более 14 месяцев.** После вскрытия потребительской упаковки замороженные полуфабрикаты мясные в тесте: – при плюсовой температуре хранению не подлежат; – при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию – хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов мясных в тесте, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ И МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НДС 10%

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1210-2025** **ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 05.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сырокопченые, сыровяленые изделия из оленины (далее продукты из оленины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из оленины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид – вареные: Категория А: ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык

«Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с моченой брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная»; ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с моченой брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная». **Категория Б:** ассорти «Калейдоскоп»; оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние»; оленина прессованная «Северянка»; **«**Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная»; ассорти «Калейдоскоп»;оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние» оленина прессованная «Северянка»; **«**Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины ветчинные Подвид: вареные: Категория А:** ветчина «Заполярная». **Категория Б:** ветчина «Северная»; ветчина «Полярная»; ветчина «Таежная»; ветчина «Изысканная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Гостевая»; ветчина «Оленья»; «Закуска оленья»; закуска «Чукотская». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: вареные: Категория Б:** рулет олений «Брусничный»; оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; оленина в шпике; рулет «Сытный»; рулет «Лесной»; рулет «Гостевой»; рулет олений с печенью, грушей и клюквой; рулет олений с черносливом, курагой и грецкими орехами; рулет олений с вишней, корицей и грецкими орехами; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; **«**Руляда из оленины»; **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа мясная Вид – копчено-вареные Подвид продукты из оленины цельнокусковые Категория А:** «Пастрома»; рулет олений «Норд»; оленина «Городская»; «Оленина копчено-вареная»; «Мясо марала копчено-вареное»; «Рулет копчено-вареный из оленины»; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; «Олений шар»; оленина «Наслаждение»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; Язык олений «Деликатесный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; Балык олений «Северный»; «Орех «Царский»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный с чесноком»; рулет «Деликатесный»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; «Оленина шпигованная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ». **Категория В:** «Бекон из оленины»; «Тёся». **Категория Г:** ребра оленьи копчено-вареные; ребрышки «Восхитительные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные: Категория Б:** «Рулет олений»; «Оленина в шпике»; рулет с сыром; грудинка бескостная «Сочинская»; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский». **Категория В:** рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид варено-копченые: Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный». **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Категория Г:** ребра оленьи варено-копченые; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: варено-копченые: Категория Б:** рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный «Нежность». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид копчено-запеченные: Категория А:** оленина «Изумительная»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Категория Б:** балык «Гусарский. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные**

Подвид: копчено-запеченные: Категория Б: рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Язык олений в свиной шкуре «Якутский»; «Балык олений в свиной шкуре «Якутский». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид запеченные: Категория А:** оленина «Лакомка»; шведское мясо «Щелькнёль» («замороженный ком»); шаурма из оленины; «Оленина шпигованная, маринованная по-якутски»; «Оленина запеченная пряная»; «Вырезка оленья»; шашлык «Домашний»; «Оленина запеченная»; «Филей олений запеченный»; оленина «Семейное лакомство»; оленина запеченная «Северная»; оленина запеченная «Полярная»; «Буженина «Воркутинская»; стейк «Заполярный»; «Карбонад из оленины»; шашлык **«**По-якутски»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки оленьи; «Хрустящие» снеки; стрипсы оленьи. **Категория Б:** шашлык из оленины; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; «Оленина запеченная в тесте»; **Категория В:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве; шашлык «По-охотничьи»; грудинка оленья «Аппетитная»; шашлык с грибами и луком. **Категория Г:** ребрышки оленьи «Ароматные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** оленина запеченная «Чукотская»; оленина с черносливом «Наслаждение»; **Категория Б:** рулет «Семейный»; рулет с начинкой; рулет спиральный; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет «Югор с клюквой»; оленина запеченная «Огни тундры»; жаркое фаршированное. **Категория В:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка по рецепту садовника; оленина «Загадка». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид жареные: Категория А:** снеки «В охотку»; стрипсы из оленины; шаурма из оленины; «Хрустящие» снеки «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины; стейк «Заполярный»; шашлык **«**По-якутски»; шаварма-гриль. **Категория В:** шашлык с грибами и луком. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: жареные: Категория Б:** «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет с печенью, грушей и клюквой; жаркое фаршированное. рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сырокопченые: Категория А:** бок «Северное сияние»; палочки из оленины; «Оленина сырокопченая»; мясо оленье «Крестьянское»; мясо оленье «По-кайзерски»; бастурма «Юбилейная»; чипсы из оленины; «Пастрома оленья»; бастурма «Югор»; язык олений сырокопченый; «Вырезка оленья»; балык «Золотой»; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык олений в оболочке»; «Оленина сырокопченая особая»; «Бендайола» из оленины; мясо оленье «Новый кормилец»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; снеки «В охотку»; бастурма «Восточная»; оленина «Дикий север»; оленина «Югор»; «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины. **Категория Б:** язык олений сырокопченый; бок олений «Северное сияние»; «Рулька оленья». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: сырокопченые: Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; оленина в оболочке из кожи птицы; оленина в оболочке из свиной кожи. **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сыровяленые: Категория А:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным

перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; бастурма «Праздничная»; оленина «Деликатесная»; «Брезаола» (Bresaola) граубюнденское вяленое мясо; «Брезаола» из оленины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из оленины в вине по итальянскому рецепту; мясо «Чемен» по-турецки; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина»; «Полендвица»; «Бекон» из оленины; «Руган» из оленины; «Шафу» из оленины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из оленины; «Вяленая оленина»; «Вяленая оленина с пряностями»; «Оленина в маринаде вяленая»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; «Суджук» из оленины; «Вяленая оленина с можжевеловыми ягодами» оленина вяленая «Датская»; «Суджук по-домашнему из оленины; «Английская оленина вяленая, приготовленная в рассоле»; бастурма из оленины «Армянская»; «Вяленое мясо викингов» из оленины; «Полендвица» из оленины; «Балык олений вяленый»; «Домашнее вяленое мясо»; «Оленина острая, вяленая кусочками»; «Оленина вяленая с горчицей»; «Оленина вяленая с корицей»; «Закуска из деревни»; оленина «Пикантная»; «Юкола». **Группа мясная Вид – продукты из оленины рубленые Подвид сыровяленые: Категория А:** Джерки мясные с вяленым томатом; Джерки мясные с грецким орехом; Джерки мясные с брусникой; Джерки мясные с черносливом; Мясные медальоны с вяленым томатом; Мясные медальоны с грецким орехом; Мясные медальоны с брусникой; Мясные медальоны с черносливом. Допускается вырабатывать продукты из оленины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; жареных – не более 5 суток; жареных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, жареных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. -**сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. -**сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток;

при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных продуктов из оленины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºСне более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1197-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 27.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса птицы с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра: грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с оливками варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с чесноком варено-копченый из мяса кур; филе утиной грудки; филе грудки куриное «Янтарная серия» варено-копченое; филе грудки куриное «Пикантное с перчиком» варено-копченое; грудка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; грудка цыпленка-бройлера на кости варено-копченая; филе грудки индейки копчено-вареное; рулет «Юбилейный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» варено-копченый из мяса кур; грудка куриная копчено-вареная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из

цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка-бройлера с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «С брусникой» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера варено-копченая; буженина из мяса цыпленка-бройлера с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса кур; рулет «Престиж» варено-копченый из мяса кур; рулет «Престиж» с черносливом варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; филе цыпленка-бройлера на шпажке варено-копченое; рулет из индейки; рулет «Оригинальный» из мяса кур; филе грудки цыплят-бройлеров с черносливом; филе грудки цыплят-бройлеров с оливками; филе грудки цыплят-бройлеров с сыром; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-паприка»; фонарик из мяса индейки копчено-вареный; филе грудки индейки копчено-вареное; рулет куриный с укропом; рулет из цыпленка с укропом; рулет куриный со сливочным маслом и розмарином; рулет из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и розмарином; рулет «Престиж» из мяса кур; мини-рулет куриный с черносливом; рулет «Оригинальный» из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками; куриные крылышки; окорочка куриные; филе цыпленка-бройлера на шпажке; куропатка с брусникой; индейка с апельсинами; рулет куриный прессованный с кориандром копчено-вареный; рулет из мяса индейки прессованный с черносливом копчено-вареный; мясо прессованное куриное копчено-вареное; мясо прессованное индеек копчено-вареное; курица по-провански; пряная курочка; королевская птица из мяса кур; рулет куриный; буженина из курицы; рулет Классический куриный; рулет домашний куриный; рулет «Балыковый» из мяса кур; рулет «Поволжский» из мяса кур; рулет «Фермерский» из мяса кур; рулет «Белокаменный» из мяса кур; рулет «Дворянский» из мяса кур; рулет «Саратовский» из мяса кур; рулет «Курочка Ряба» из мяса кур; рулет «Изысканный» из мяса кур; рулет куриный копченый; рулет куриный; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное;

бедро цесарки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Дворянский» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Западный»; продукт из мяса кур птица «Изысканная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Обеденный» из мяса кур; бедро «Обеденное» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Престиж» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Лукошко» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-дворянски» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-дворянски» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Душистый» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Дворянские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Дворянская курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Обеденный»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; **Сорт второй:** шейки куриные «Янтарная Серия» варено-копченые; шея индейки копчено-вареная; продукт из мяса кур закуска «Деревенская» копчено-вареная; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-

бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная передняя; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная «Графская»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву» из мяса кур; чипсы «К пенному» из мяса индейки; чипсы «Острые» из мяса кур; чипсы «Привал» из мяса индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; карпаччо из куриной грудки; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Сорт высший:** карпаччо из мяса страуса; **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра:** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком»; грудка куриная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки; грудка куриная «Мягкая»; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса

курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки утиное; филе грудки гусиное; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто экзотическое»; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с пряными травами; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с паприкой; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с чесноком; филе «Пикантное» цыпленка-бройлера; карпаччо из индейки; соломка формованная «Столичная» из мяса кур; соломка формованная «Васаби» из мяса кур; грудка индейки сыровяленая; филе грудки цыплят-бройлеров; продукт из мяса кур деликатес в оболочке сыровяленый «Казылык»; филе грудки куриной «Графское»; карпаччо из куриной грудки; филе грудки куриной «Острое»; филе грудки куриной «Пряное»; филе грудки куриной «С паприкой»; филе грудки индейки «Графское»; филе грудки индейки «Острое»; филе грудки индейки «Пряное»; филе грудки индейки «С паприкой»; филе грудки гусиной «Графское»; филе грудки гусиной «Острое»; филе грудки гусиной «Пряное»; филе грудки утиной «Графское»; филе грудки утиной «Острое». филе грудки утиной «Пряное»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; ломтики куриные «Три перца»; ломтики индейка «Три перца»; ломтики куриные; ломтики индейка; снеки из курицы; снеки из индейки; снеки из курицы «Три перца»; снеки из индейки «Три перца»; **Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки; **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер»; филе грудки индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки «Чили-Паприка»; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-Паприка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** рулет куриный в фольге варено-запеченный рулет из цыпленка в фольге; рулет из индейки в фольге; рулет из утки в фольге; рулет из гуся в фольге; рулет из цесарки в фольге; рулет куриный из белого мяса; рулет куриный «Обычный»; цыпленок «Табака» из мяса цыпленка-бройлера. цыпленок-бройлер; грудка куриная; окорочка куриные; бедро куриное; голень куриная; крылышки куриные; рулет куриный «Классический»; продукт из мяса кур «Галантин»; **Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь»; **Продукты сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Продукты сыро-соленые из мяса птицы. Сорт экстра:** «Филетто острое» из мяса индейки; «Филетто экзотическое»

из мяса индейки; «Филетто с пряными травами» из мяса индейки; «Филетто соленое» из мяса индейки. **Примечания:** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, сыросоленых продуктов, негерметично упакованных при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: целым изделием (без консервантов) **– не более 12 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 15 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 25 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 30 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 40 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 50 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 8 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 12 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 20 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 4 суток;** сервировочная нарезка (с применением консервантов, регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 7 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, сыросоленых продуктов,** упакованных **с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы,** при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: целым изделием (без консервантов) **не более 60 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 90 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 80 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 110 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **не более 110 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 150 суток;** порционная нарезка (без консервантов) **не более 45 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 65 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **не более 100 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **не более 30 суток;** сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **не более 70 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой, сыровяленой, варено-сушеный, сушеной** продукции, **негерметично упакованной,** при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:

целым изделием (без консервантов) **– не более 120 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 180 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 150 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 200 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 200 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 240 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 90 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 120 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 150 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 60 суток;** сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 80 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой, сыровяленой, варено-сушеной, сушеной** продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **– не более 180 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 240 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 220 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 260 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 260 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 300 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 150 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 180 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 220 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 90 суток;** сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 150 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой – **не более 7 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой, сыровяленой, варено-сушеной, сушеной **– не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС **– не более 18 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) (взамен 10.13.14-046-2017)

Дата введения в действие - 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты из конины, в том числе национальные изделия, изготовленные из различных частей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления в разной степени измельчению, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки [далее по тексту продукты из конины, продукция]. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукты из конины выпускаются в охлажденном и замороженном виде Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из конины выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов*:** мясные продукты; мясосодержащие продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса*:** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. ***в зависимости от технологии изготовления:*** соленые; вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); копченые; запеченные; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от термического состояния*:** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы кусков:*** целым продуктом [цельнокусковой]; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-400 г [порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из конины в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из конины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

АССОРТИМЕНТ: Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д: «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; «Казылык». **Категория Д:** «Жал»; рулет «Горский» из конины. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: вареные. Категория Б:** «Казылык» из конины варёный. **Категория В:** «Грудинка» из конины варёная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные, в т.ч. прессованные в форме. Подвид: вареные. Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; «Конина прессованная в форме»; конина прессованная «Саянская»; конина прессованная «Горская»; конина прессованная варёная; конина «Восточная»; ветчина «Изысканная» прессованная в форме. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский

«Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный». **Категория Б:** «Казылык» из конины копчено-вареный; рулет «Сунтар»; рулет из конины; «Рулет из конины копчено-вареный»; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; «Буут этэ»; «Хаса»; «Сис»; «Моой». **Категория В:** «Бётегё»; «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; далан «Элитный»; казы; «Ойгос» конский; «Рулет из конины»; «Бекон» из конины копчёно-вареный; рёбра конские копчено-вареные; рулет из конины копчено-вареный. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; «Саал»; «Саал жеребят «Ароматный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: продукты мясосодержащие. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Г:** ветчина из конины копчёно-вареная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: варено-копченые. Категория А:** конина «Мечта»; филей «Джугджур». **Категория Б:** казылык «Мирас»; Рулет «Якутский» из конины. **Категория В:** филе из конины варёно-копченое; «Рулет из конины» варено-копченый. **Категория Д:** «Грива конская» варено-копченая. **Группа: продукты мясные. Вид – продукты из конины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак». **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Грудинка конская»; «Конина на ребре «Ойгоз». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: копченые. Категория А:** ветчина «Сабантуй». **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Казы «По-уральски». **Категория В:** колбаса «Пикантная». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски». **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский». **Категория В:** ребрышки «Горские». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины»; «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина, запеченная в тесте»; Конина «Степная»; Конина «Абдулла»; Филей «Батыр». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины фаршированные. Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество». **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; «Балык из конины»; балык «Карпаччо» из мяса конины; Соломка из конины «Пряная»; Мясная крошка из конины «Вкус Алтая»; Мясная крошка из конины «Халапеньо»; Окорок конский сырокопченый. **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; «Казы»; «Казы по-казахски»; «Балык»; балык из конины сырокопченый. **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская». **Категория Г:** ребра конские. **Категория Д:** «Далан» из конины; «Жал»; «Жай». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины рубленые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сыровяленые. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг

«Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленый; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; мясо «Чемен» по-турецки; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины» по старинному рецепту; вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; бастурма из конины сыровяленая; «Джерки» мясные с вяленым томатом; «Джерки» мясные с грецким орехом; «Джерки» мясные с брусникой; «Джерки» мясные с черносливом; **«**Мясные медальоны» с вяленым томатом; «Мясные медальоны» с грецким орехом; «Мясные медальоны» с брусникой; «Мясные медальоны» с черносливом; Джерки из конины. **Категория Б:** «Казы»; «Казы» сыровяленый»; «Казылык» сыровяленый»; «Шужук»; «Суретет»; «Казы» из конины сыровяленый; «Казы «Сувенир» из конины сыровяленый; «Казы с пряностями» из конины сыровяленый; «Казы в оболочке» из конины сыровяленый. **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Бекон» из конины; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Жай»; «Чучук-тюндук». **Группа - продукты мясные. Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленые «По-якутски». **Категория Б:** Круглетцы из конины; Круглицы из конины сыровяленые «Прованс»; Круглицы из конины сыровяленые «Три перца»; Суджук из конины; Палочки сыровяленые «Из конины». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины. Подвид: наборы. Категория Б:** нарезка «Ассорти» из конины. Допускается выпускать наборы «Нарезка «Ассорти» из конины, скомплектованные с различными продуктами из конины в составе одной потребительской упаковки. Порционирование и комплектацию наборов производят определенной массы в соответствии с разделом 4 настоящих технических условий и в ассортименте, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из

конины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сыровяленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины**, **варено-копченых** [**копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных. вареных,** упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также **ветчин**, изготовленных в искусственных **барьерных оболочках** при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: **продукты из конины вареные:** [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запеченные:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; при

сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено- запеченные:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые:** целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – не более 30 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сыровяленые: негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – не более 180 суток; при температуре от 4°С до 12°С – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная нарезка – не более 115 суток. **при температуре от 5°С до 8°С:** целым изделием – не более 6 месяцев. сервировочная нарезка – не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток. **при температуре от 12°С до 15°С:** целым изделием – не более 4 месяцев. сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов из конины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав [состав продуктов одной потребительской упаковки]. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 30 суток. сырокопченые – не более 120 суток. сыровяленые – не более 12 месяцев. **не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 120 суток. сырокопченые – не более 270 суток. сыровяленые – не более 18 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из конины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: соленых – не более 20 суток; вареных, варено-прессованных – не более 5 суток; ветчинных продуктов – не более 7 суток; запеченных – не более 5 суток; варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

РЫБА, РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ С НДС 10%	
21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-1246-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (РОЛЛЫ, СУШИ, ТЕМПУРА) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 18.011.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия японской кухни из рыбы, вырабатываемые из отварного риса, рыбы, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, морепродуктов и других продуктов (далее продукция) доведённых до готовности. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат. Продукция выпускается в охлажденном, замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – суши.** нигири-суши «Магуру» (тунец); нигири-суши «Сякэ» (лосось); нигири-суши «Унаги» (угорь); нигири-суши «Идзуми дай» (филе окуня); нигири-суши спайси «Сякэ» (лосось); нигири-суши спайси «Магуру» (тунец); нигири-суши спайси «Унаги» (угорь); нигири-суши спайси «Хамати» (филе лакедры желтохвостой); нигири «Копченый лосось»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Лосось»; нигири «Окунь»; нигири «Тунец»; темаки-суши «Негиторо» (тунец); темаки суши «Филадельфия» (лосось); спайс «Копченый угорь»; спайс «Лосось»; спайс «Окунь»; спайс «Тунец»; инари «Копченый угорь»; инари «Лосось»; суши с лососем; суши с угрем; суши «Икура Де Люкс» (лосось, икра лосося); суши «Сяке» (лосось). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – сашими.** сашими «Магуро» (тунец); сашими «Унаги» (угорь); сашими «Сякэ» (лосось); сашими «Хамати» (филе лакедры желтохвостой). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – онигири.** онигири «Сякэ» (лосось); онигири «Теккамаки» (тунец); онигири «Унаги» (угорь); онигири сикай «Сяке» (лосось); онигири «Ниппан сякэ» (лосось); онигири с тунцом; онигири с лососем; онигири «Форель»; онигири «Тунец»; онигири с тунцом и соусом спайси; онигири «Филадельфия с красной рыбой» (лосось). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – роллы.** ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Острый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Тунец»; ролл «Копченый угорь»; ролл с семгой и овощами; ролл с угрем; ролл с лососем; ролл с форелью; ролл с тунцом; ролл сливочный угорь; ролл «Филадельфия» (лосось); ролл «Филадельфия» (лосось); ролл «Филадельфия токачи» (лосось); ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с угрем» (угорь, лосось); ролл «Филадельфия Маки» (угорь, горбуша); ролл «Филадельфия маки» (лосось, угорь); ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Аляска» (лосось); ролл «Аляска» (лосось); ролл «Канада» (филе угря, филе лосося); ролл «Харакири» (угорь, стужка тунца); ролл «Ролл Домино» (угорь, лосось); ролл «Малыш Якито» (лосось); ролл «Малыш Якито» (лосось, икра лососевая); ролл «Мама Якито» (лосось); ролл «Том Якито» (икра летучей рыбы, лосось, угорь, тунец филе, креветка тигровая); ролл

«Панке» (лосось, лосось х/к); ролл «Скин» (лосось, икра летучей рыбы, стружка тунца); ролл «Такеши» (окунь, лосось х/к, икра летучей рыбы); ролл «Фьюжн» (окунь, лосось х/к); ролл «Тен-пай» (Лосось х/к); ролл «Тина Блэк» (филе тунца); ролл «Банзай» (филе лосося, филе тунца, филе морского окуня); ролл «Грин-ривер» (угорь); ролл «Фуджияма» (лосось); ролл «Венеция» (стружка тунца, лосось с/с); ролл «Дракон» (угор, лосось с/с); ролл «Мизуми» (лосось х/к); ролл «Мияко» (лосось х/к, стружка тунца); ролл «Кунсей маки» (лосось х/к); ролл «Тейшоку» (лосось); ролл «Караоке» (лосось, морской окунь, икра летучей рыбы); ролл «Сендай» (лосось); ролл «Нигири» (угорь); ролл «Самурай» (лосось х/к); ролл «Самурай» (филе масляная рыба х/к, икра мойвы); ролл «Лосось с сыром филадельфия»; ролл «Угорь и сыр филадельфия»; ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Окинава» (горбуша слабосоленая, икра мойвы, филе масляная рыба х/к); ролл «Сяке Маки» (лосось х/к); ролл «Сяке Чиз Маки» (лосось х/к); ролл «Инь-Янь» (лосось х/к, угорь); ролл «Симфония» с угрем; ролл «Фила» (лосось); ролл «Фила угорь» (угорь); ролл «Фила дор-блю» (лосось); ролл «Фила угорь дор-блю» (угорь); ролл «Фила в икре» (лосось, икра летучий рыбы); ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром (угорь, икра мойвы); маки-суши «Сякэ» (лосось); маки-суши «Икура бан» (лосось, икра лосося); маки-суши «Теккамаки» (тунец); маки-суши «Унаги маки» (угорь); маки-суши «Сегун» (лосось, тобико); маки-суши «Сикай маки сяке» (лосось); маки-суши «Ниппан сякэ» (лосось); маки-суши «Аги» (лосось); маки-суши «Саппоро» (лосось х/к); ура-маки суши «Филадельфия» (лосось); ура-маки суши «Фудзи» (тунец); ура-маки суши «Сякэ» (лосось); ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши «Спайс» (угорь); ура-маки суши «Гурое Юки» (лосось, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Канадский ролл» (угорь, лосось); ура-маки суши «Тэно» (лосось); ура-маки суши «Асахи ролл» (лосось, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Королевский ролл» (лосось, тунец, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Нобунага» (лосось, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Филадельфия лайт» (лосось); ура-маки суши «Унаги» (угорь); ура-маки суши «Калифорния с лососем»; ура-маки суши «Такэ» (лосось); ура-маки «Гурме Маки» (лосось х/к). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – роллы теплые (запеченные).** ролл теплый «Гейша» (лосось); ролл теплый «Сяке Яки Рору» (лосось); ролл теплый «Лава» (лосось, икра лосося); ролл теплый «Теплый лосось» (лосось, икра лосося); ролл теплый «Сочный» (лосось); ролл теплый «Камо» (лосось, угорь, икра летучей рыбы); ролл запечённый «Хитоши» (лосось, икра летучей рыбы); ролл запечённый «Мегафиладельфия» (лосось); ролл «Филадельфия запеченная» (лосось); темпура с рыбой (филе лосося, или филе тунца, или филе морского окуня, или филе морского языка).

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: сашими – не более 6 часов; - остальная продукция – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов** при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: сашими – не более 24 часов; - остальная продукция – не более 48 часов; герметично упакованная – не более 5 суток; - упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не выше 90 %: герметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки - не более 4 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель устанавливает иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке

в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-1245-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 17.011.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия из рыбы вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Охлажденная, подмороженная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). мойва жареная целиком; карась жареный целиком; минтай жареный целиком; ставрида жареная целиком; скумбрия жареная целиком; навага жареная целиком; мелочи 1-й группы жареная целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардина жареная целиком; нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареная; омуль жаренный; чир жаренный; ряпушка жаренная; судак жареный; сырок (пелядь) жареный; филе судака жареное; филе талисмана жареное; филе трески жареное; филе трески в сухарях; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; филе пангасиуса жареное во фритюре; филе клария угревидного (CLARIAS BATRACHUS) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги); судак с кедровыми орешками; семга-гриль; филе угря жаренное в соусе замороженное; филе угря жаренное замороженное в соусе унаги; рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской, или семга, или форель, или филе морского языка, или ряпушка, или навага, или мойва, или пангасиус, или скумбрия, или хек); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба

лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех, или семга, или филе форели, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба жаренная с кедровыми орешками (треска, или окунь, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч); рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; клыкач под маринадом; филе минтая жареное в маринаде; жареная рыба под маринадом (горбуша филе); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); скумбрия в томатной заливке; рулетики рыбные жареные (минтай, горбуша); бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); минтай в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; стейк кеты в соусе терияки с пряной свеклой; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; пикша жареная с яйцом; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы (семга, палтус); шашлык из горбуши (филе); шашлык из форели на шпажке (филе); рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); оладьи рыбные «Ассорти» (минтай, горбуша); семга «По-Министерски»; котлеты жареные (судак, или горбуша, или треска); котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жаренные (пангасиус, минтай, навага); котлеты рыбные натуральные (филе семги); котлеты рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); котлеты рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); котлета «Капитан» из щуки; котлета из судака; котлета из горбуши (или минтая, или щуки, или форели, или скумбрии, или наваги, или хека) (филе);

котлета рыбная (треска); котлета рыбная (филе пангасиуса); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); биточки рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); биточки рыбные, жаренные фри (треска, или окунь морской); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь, или горбуша, или филе ментай); зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные (минтай) с сыром; зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы «Донские» (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга, или горбуша, или семга, или форель, или скумбрия, или навага, или филе хека); зразы из семги с яйцом и луком; бифштекс из рыбы (филе муксуна); бифштекс натуральный из сома с луком; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской, или горбуша, или филе форели); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареные молоки карповых рыб; жареная икра карповых рыб; филе судака с крабовыми палочками; норвежское рагу; семга с грибами; гуляш из сома; рыба «По-волжски» (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; навага «По-восточному»; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба в кляре (горбуша филе, или треска); мойва жаренная в кляре; кета в кляре; тилапия в сырном кляре; филе рыбное в кляре; рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); дуэт из рыб лососевых; рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; морской язык в бризоле; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); семга «Воздушная»; карп фаршированный (тушка); кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе); морской язык в сухарях; камбала в сухарях с лимоном; сом «По-волжски»; рыбные (филе телапии) палочки с соусом тартар; филе кеты с соусом «Маринара»; поке с тунцом и заправкой манго-чили. **Кулинарные изделия из рыбы: Вид тушеные.** сазан, тушеный с пивом; рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом; минтай тушеный с овощами; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе). **Кулинарные изделия из рыбы:**

Вид запеченные. скумбрия запеченная; рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе горбуши в сливочном соусе; филе семги под овощами; филе скумбрии с зеленой сальсой; рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); судак фаршированный; скумбрия, фаршированная овощами; муксун фаршированный овощами; рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошеная без головы); форель фаршированная; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулетики из скумбрии с грибами (филе); рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша); биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша); фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска); рыба (палтус) в сырной корочке; рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); минтай запечённый с крабовым мясом; горбуша под маринадом; хек, запеченный под сыром; горбуша оригинальная; пангасиус «По-Тайски»; рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; рыба «Аппетитная» (минтай); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделанная); горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность» (филе минтай); чорыг тверской (филе судака); рыба под сыром с зеленью (треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель (пангасиус); рыба «По-славянски» (тилапия); филе морского языка под маринадом; минтай под маринадом; рыба «По-швейцарски» (семга); филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный; паштет из печени форели. **Кулинарные изделия из рыбы: Вид вареные.** рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – паровые, припущенные.** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или

белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); кета на пару; рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус); рыба припущенная (филе семги); рыба припущенная с кедровым орехом (филе хека); семга припущенная; рыба припущенная в молоке (филе горбуши); рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината (семга); рыба припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); котлеты из щуки; фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлядь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим); филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжутом; форшмак с сыром (фарш сельди и фарш скумбрии); рулет с семгой; рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой; рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками; рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью; рулет из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью; рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе семги с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями

Срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: кулинарные изделия из рыбы жареной, тушеной, запеченной, вареной, рыба фаршированная – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы – не более 24 часов; кулинарные изделия и многокомпонентные изделия из рыбы – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: рыба жареная, тушеная, запе-

ченная, рыба фаршированная – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 7 суток; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не выше 90 %: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев; для рулетов в упаковке с применением вакуума не более 8 месяцев с даты изготовления; для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0 °С до 6 °С в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток; от 0 °С до 5 ºС в пакетах из пищевого пластика — не более 10 суток; от 0 °С до 3 °С: в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 60 суток. от 0 °С до 2 ºС — вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °С не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18 °С не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодикаб» со дня (часа) выработки при температуре хранения от 2 ºС до 6 ºС: упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток; упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток; упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки: при температуре не выше минус 18 ºС – не более 15 суток; при температуре от 0 ºС до 5 ºС: продукт без консервантов – в течение не более 24 часов; продукт с консервантом – в течение не более 48 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-228-2025 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ И СУШЕНО-ВЯЛЕНЫЕ

Дата введения в действие — 06.11.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на вяленые, сушено вяленые изделия из рыбного фарша с добавлением или без добавления икры, морепродуктов, морской капусты, специй и других ингредиентов по рецептуре (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Икряники, «Икриски», «Хворост»: икряники из горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, минтая с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники «По Щучьему Вялению» икряники с икрой судака; икряники с икрой воблы; икряники с икрой леща; икряники с чёрной икрой; «Икриски» из горбуши и икры; «Икриски» из кеты и икры; «Икриски» из лосося и икры; «Икриски» из судака и икры; «Икриски» из форели и икры; «Икриски» из тунца и икры; «Хворост» из горбуши и кеты; «Хворост» из тунца и горбуши; «Хворост» из горбуши и икры; «Хворост» из лосося и икры; **Соломка:** соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Куроками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Чукотская» из корюшки, камбалы и кальмара; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой мойвы (или сельди); соломка

«Аврора» из семги; соломка «Мурманская» из горбуши; соломка «Охотская» из кеты; соломка «Алеутская» из кижуча; соломка «Волжская» из калуги; соломка «Каспийская» из белуги; соломка «Азовская» из севрюги; соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; соломка «Норд» из кальмара и калуги; соломка «Крымская» из кальмара и белуги; соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или сельди); соломка «Русская» из кальмара, стерлядь и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Пиратская» из кальмара, кеты и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, горбуши и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, кижуча и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из лосося, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из горбуши, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Кальмар со вкусом краба – «Паутинка»; соломка «Камчатский краб»; соломка «Камбала Дальневосточная с икрой»; соломка «Камбала Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка «Кальмар с приправой Васаби»; соломка «Морской коктейль»; соломка «Крабовая рыбка с перцем»; соломка «Сёмга с ароматом натурального копчения»; соломка «Молоки лемонемы с острым перцем»; соломка «Мидии и кальмар со вкусом красной икры»; соломка «Корюшка Дальневосточная с икрой»; соломка «Корюшка Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка «Паутинка из филе кальмара»; соломка «Кальмар со вкусом чёрной икры»; соломка «Мидии и кальмар с ароматом копчения»; соломка «Горбуша с ароматом копчения»; соломка «Сом с ароматом копчения»; соломка «Щука с ароматом копчения»; соломка «Судак с ароматом копчения»; соломка «Треска с ароматом копчения»; соломка «Тунец с ароматом копчения»; соломка «Пиратская»; соломка из клария; соломка из змееголова; соломка «Аральская»; соломка «Астанинская»; соломка «Алмаатинская»; соломка «По-Астрахански»; соломка со вкусом лосося; соломка со вкусом Васаби; соломка со вкусом краба; соломка со вкусом морского винограда; соломка «Вобла»; соломка из леща с перцем; соломка из леща; соломка со вкусом сома; соломка из язя; соломка из карпа; соломка из путассу; соломка из сома; соломка из сазана; соломка из линя(линь); соломка из налима; соломка из горбуши; соломка из минтая; соломка из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); соломка «Пиратская» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Со вкусом копченого лосося» из карася, язя, окуня, плотвы,

судака, сазана, карпа, щуки, сома, налима, леща путассу, горбуши, минтая; соломка «Кавказский вкус» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Со вкусом васаби» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Со вкусом краба» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Янтарная» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Аврора» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка из карася; соломка из пеляди; соломка со вкусом кальмара; соломка со вкусом кальмара с перцем; соломка со вкусом стейка; соломка со вкусом барбекю; соломка со вкусом гриля; соломка со вкусом краба с перцем; соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара и камбалы; соломка «Чио-Чио-сан» из камбалы и кальмара; соломка из форели радужной; соломка из форели радужной острая; соломка из форели радужной душистая; соломка из форели радужной ароматная; **Палочки рыбные:** палочки рыбные «Кавказский вкус»; палочки из речных рыб с перцем; палочки рыбные со вкусом Васаби; палочки рыбные из карася со вкусом лосося; палочки рыбные из леща со вкусом тунца; палочки рыбные со вкусом марлина; палочки рыбные с фукусом; палочки рыбные с морской капустой; палочки из карася; палочки из пеляди; палочки из форели радужной; палочки из форели радужной острые; палочки из форели радужной душистые; палочки из форели радужной ароматные; палочки из воблы (или из густеры, палтуса, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка, минтая, трески, камбалы, наваги, терпуга, щуки); палочки из фарша лососевых (дальневосточных) рыб (кеты, в том числе кеты с нерестовыми изменениями, горбуши, кижуча, нерки, чавычи, гольца, симы, кунджи); **Слайсы:** слайсы с икрой; слайсы с икрой леща; слайсы с икрой воблы; слайсы с икрой щуки; слайсы с икрой судака; слайсы с чёрной икрой кармута; слайсы из змееголова; слайсы из клария; слайсы с кокосовой стружкой; слайсы рыбные с острым соусом; слайсы рыбные в ананасо-имбирном соусе; слайсы рыбные в кисло-сладком соусе; слайсы рыбные в соусе морской виноград; слайсы со вкусом лосося; слайсы со вкусом краба; слайсы со вкусом Васаби; слайсы с морской капустой и васаби; слайсы с морской капустой «По-Сахалински»; слайсы беломорские; слайсы с черноморскими мидиями; слайсы из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Паутинка:** паутинка со вкусом "Васаби"; паутинка со вкусом лосося; паутинка со вкусом краба; паутинка с соусом "Морской Виноград"; паутинка с икрой воблы; паутинка с икрой судака; паутинка с Морской Капустой; паутинка " Кальмар"; паутинка из карася; паутинка из пеляди; паутинка; паутинка с перцем; паутинка со вкусом кальмара; паутинка со вкусом кальмара с перцем; паутинка со вкусом гриля; паутинка со вкусом барбекю; паутинка со вкусом стейка; паутинка со вкусом краба с перцем; паутинка из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Чипсы:** чипсы со вкусом чёрной икры; чипсы со вкусом красной икры; чипсы со вкусом " Васаби"; чипсы со вкусом краба; чипсы с соусом " Морской Виноград"; чипсы с икрой щуки; чипсы с икрой леща; чипсы с икрой судака; чипсы с чёрной икрой; чипсы с красной икрой; чипсы с икрой морского винограда; чипсы с фукусом и икрой морского винограда; чипсы с морской капустой и икрой морского винограда; чипсы из змееголова; чипсы из клария; чипсы «Аральские» с икрой судака; чипсы «Алмаатинские» с икрой леща; чипсы из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Рафаэлло»:** «Рафаэлло с кунжутом»; «Рыбное рафаэлло со вкусом васаби»; «Рафаэлло» в соусе «Морской виноград»; «Рафаэлло с икрой щуки»; «Рафаэлло с икрой воблы»; «Рафаэлло со вкусом лосося». **Ломтики, куски, пласты, кусочки:** ломтики «Чипсон Амурский»; ломтики «Чипсон Амурский» с морской капустой; ломтики (куски, пласты, кусочки) из воблы (или из густеры, толстолобика,

леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие Чипчачи (ЧИП ЧА ЧИ):** Чипчачи с икрой воблы; Чипчачи с икрой судака; Чипчачи с икрой щуки; «Астраханские Чипчачи»; «Аральские Чипчачи»; Чипчачи «Сахалинские»; Чипчачи «Беломорские»; **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Морской Огурец»:** «Морской Огурец» из судака; «Морской огурец с острым соусом»; «Морской огурец из щуки с кисло-сладким соусом»; **Колбаски без оболочки со специями или без специй, с ароматом копченостей или без запаха** из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); ***Допускаются другие виды разделки вяленой рыбной продукции при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.***

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями

Термины и определения ***«рыбное кулинарное изделие»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее. ***«вяленая пищевая рыбная продукция»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта; ***«переработанная пищевая рыбная продукция»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку); «***переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку); ***«охлажденная пищевая рыбная продукция»*** рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5°С; ***«сушено-вяленая пищевая рыбная продукция»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; ***«икорное рыбное изделие»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению; ***продукция рыбная формованная вяленая*** продукция, сформованная из фарша одного или нескольких видов рыбы, обезвоженная высушиванием при температуре не выше 25°С до массовой доли воды в пределах 28-45% и имеющая уплотненную или плотную консистенцию; ***продукция рыбная формованная сушено-вяленая*** – продукция, сформованная из фарша одного или нескольких видов рыбы, обезвоженная высушиванием при температуре не выше 25°С до массовой доли воды в пределах 20-32% и имеющая плотную или твердую консистенцию. **Рекомендуемые сроки годности** продукции: при температуре от 5°С до 20°С, в вакуумной упаковке – *не более 9 месяцев*; при температуре от 5°С до 20°С, без упаковки – *не более 2 месяцев*; при температуре хранения от 0°С до 5°С в полипропиленовых пакетах и гофрокоробах *не более 8 месяцев* с даты изготовления; при температуре от 5°С до 20°С, после вскрытия упаковки хранить – *не более 2 месяцев* в течение основного срока годности; при температуре хранения минус 18°С – *не более 12 месяцев*.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.23-196-2025 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА (Взамен ТУ 10.20.23-196-2017)

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на пищевую рыбную продукцию соленую, малосоленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкосоленую и пряного посола (далее по тексту – продукт/продукция). Пищевую рыбную продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Пищевую рыбную продукцию пряного посола только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей, консервантов, красителей, улучшителей вкуса, созревателей, ароматизаторов и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от способа посола выпускают рыбу: ***соленую, малосоленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкосоленую, пряного посола***. Способ посола указывается в наименовании продукции. Продукцию вырабатывают **из следующих видов рыбы:** анчоус, белорыбица, барабуля, бычок, белый амур, белуга, барракуда, бельдюга, голец, горбуша, густера, дорадо, жерех, зубан, зубатка, камбала, карась, карп, кета, кефаль, кижуч, килька, корюшка, красноперка, клыкач, кабан-рыба, лещ, лосось, лиманда, луфарь, лемонема, линь, масляная рыба, минтай, мойва, муксун, молочная рыба, мольва, макрель, менек, макрурус, макруронус, морской черт, мерлуза, микижа, нельма, нерка, навага, налим, нототения, окунь, омуль, палтус, пелядь(сырок), пикша, плотва, путассу, палия, пеламида, пангасиус, ряпушка, сельдь, сазан, сайда, сайра, салака, сардина, сардинелла, семга, сиг, сима, скумбрия, сом, ставрида, судак, сибас, сериола, сабля-рыба, тарань, толстолобик, тунец, терпуг, треска, тугун, тюлька, тилапия, форель, хамса, хариус, хек, эсколар, чавыча, чир, чехонь, щука, угорь, язь. **оленая пищевая рыбная продукция может вырабатываться с добавлением или без добавления:** лимона и укропа, укропа, базилика, смеси приправ «Пять перцев», «Лимонной смеси», «Японской смеси», лука, чеснока, перца красного и черного, перца душистого горошком, зелени сушеной, пастернака, паприки, кунжута, кориандра, тмина, семян горчицы, куркумы, лаврового листа. **Соленая пищевая рыбная продукция выпускается с добавлением или без добавления:** солевого раствора; натурального тузлука; пряно-солевой заливки. **Виды разделки: Неразделанная** – целая неразделанная рыба. **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку. **Зябренная** рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. Допускается: оставление части внутренностей, в том числе икры или молок; удаление головы вместе с грудными плавниками; поперечный надрез в области анального отверстия. **Полупотрошеная** рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников (не более 3,0 см) частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: перерезание калтычка; удаление жабр; у крупной рыбы со стороны брюшной полости вдоль позвоночной

кости не более двух неглубоких надрезов или уколов без повреждения кожи и реберных костей. **Потрошеная обезглавленная** потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Допускается: оставление плечевых костей; удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка; частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия (не более 2,0 см) у скумбрии и ставриды; разрезание палтуса вдоль позвоночной кости на две части (спинную и брюшную) с оставлением позвоночной кости на одной из частей. **Потрошеная семужной резки** рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: первый от анального отверстия до брюшных плавников и второй от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости от середины верхней челюсти головы до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: удаление жабр; надрезы: по одному продольному со стороны брюшной полости без повреждения кожи вдоль мясистых частей; у сома несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого; в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У пласта без кожи должна быть удалена кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Допускается повреждение ткани мяса рыбы в области анального плавника. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника или по брюшку от головы до хвостового плавника; голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается оставление плечевых костей. Рекомендуется применять для крупных рыб. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, почки и сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены. Допускаются: небольшие выхваты мяса в месте переруба позвоночника; перерез или недорез на хвостовом стебле; наличие черной пленки. Данный вид разделки применяют для трески, пикши, сайды. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается в мясистых частях спины с обеих сторон по одному продольному разрезу со стороны брюшной полости без повреждения кожи. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; мясо с верхней (глазной) стороны до позвоночника, внутренности, в том числе икра или молоки; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови и почки зачищены. Допускаются небольшие выхваты мяса. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. Допускается оставление черной пленки (при наличии). **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовной срез без разрезания брюшка с поперечным надрезом его в области анального отверстия. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова с плечевыми костями, спинные плавники; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии не более 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины

спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. У отдельных экземпляров допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У жереха допускается оставление головы с удалением жабр. У скумбрии, ставриды и путассу допускается оставление спинного плавника. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; плечевые кости и калтычок удалены; сгустки крови, почки и пленки зачищены. Допускается: разрезание теши на две продольные половины и/или на поперечные части; теши крупных рыб на куски длиной 15,0 см и более; оставление плечевых костей. **Боковник** рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка (при наличии), брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление плечевых и реберных костей. Боковник из палтуса верхняя (глазная) часть рыбы; голова, позвоночная кость и внутренности удалены. **Филе с кожей или без кожи** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены чешуя, голова, позвоночная, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости могут быть оставлены. У филе без кожи должна быть удалена кожа. **Филе-кусок** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разре-зано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влаясная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Кусок** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник или тушка, разрезанные на поперечные части толщиной 5,0 см и более. **Кусочки с позвоночной костью или без нее** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, разрезанная на поперечные части толщиной не более 5,0 см. У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость. **Ломтики** филе с кожей или без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 1,5 см. Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две продольные половины. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Хребты –** хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Рулет-рыба (рулет из филе)**, разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Рольмопс** – рыба, свернутая в виде рулета, скрепленная шпажкой. **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Балычные изделия (балык, балычок)** продукция, полученная из жирных видов рыб; **Трим А** *(для лососевых*) – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С** *(для лососевых*) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е** *(для лососевых*) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура.

Трим D *(для лососевых*) хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. При разделке лососевых может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей.

Допускаются другие виды разделки соленой рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения соленая пищевая рыбная продукция пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению. **рыба соленая** (salted fish): Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пищевых добавок, готовая к употреблению. **натуральный тузлук** Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола. Примечание Под сухим посолом следует понимать обработку рыбы способом пересыпания сухой пищевой солью с добавлением или без добавления пряностей, сахара, пищевых добавок. **рыба пряного посола:** Соленая пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением пряностей и/или их экстрактов, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок. **пряно-солевая заливка:** Отвар (водный раствор экстрактов) пряностей с добавлением пищевой соли, с добавлением или без добавления пищевых добавок и сахара. **солевой раствор:** Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией. **соленые сельди** (salted herrings): Сельди, обработанные пищевой поваренной солью, с добавлением или без добавления консерванта, натурального тузлука или солевого раствора, готовые к употреблению. **соленые тихоокеанские лососевые рыбы** (salted pacific salmon fish): Пищевая продукция из рыб семейства лососевых родов: тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus), обработанных пищевой, в том числе морской, солью, с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора, готовая к употреблению. **Сроки годности соленой пищевой рыбной продукции Сроки годности соленых сельдей**

Наименование продукции	**Вид упаковки**	**Температура хранения, °С**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Сельди слабосоленые	Деревянные ящики	от минус 8°С до минус 4°С	1 мес
	Бочки, контейнеры		6 мес
Сельди среднесоленые	Бочки, контейнеры		8 мес
Сельди крепкосоленые	Бочки, контейнеры	от минус 8°С до 0°С	9 мес
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные слабои среднесоленые (филе)	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	от минус 8°С до минус 4°С	15 сут
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабои среднесоленые			35 сут

Сельди атлантические жирные слабои среднесоленые	Пакеты из полимерных пленок без вакуума		15 сут
Сельди тихоокеанские жирные слабои среднесоленые			5 сут
Сельди мало-, слабо-, среднесоленые (куски)	Ведра, банки	от минус 8°С до минус 2°С	1 мес
Сельди малосоленые	Бочки, контейнеры, ведра		40 сут
Сельди слабои среднесоленые	Ведра		90 сут

Сроки годности соленых сиговых рыб

Вид упаковки	**Вид разделки**	**Степень солености**	**Рекомендуемый срок годности, не более**	**Температура хранения, °С**
Бочки и контейнеры из полимерных материалов	Неразделанные Жаброванные	Слабосоленые	6 мес	минус 8 минус 4
		Среднесоленые	8 мес	минус 8 минус 4
Ящики и ведра из полимерных материалов Ящики деревянные Банки стеклянные	Неразделанные Жаброванные Потрошеные Потрошеные обезглавленные Полупласт Ломтики	Слабои среднесоленые, все степени солености, кроме малосоленых	3 мес	минус 8 минус 4
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Неразделанные Все виды разделки	Все степени солености	8 сут	минус 8 минус 4
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Потрошеные	Все степени солености	30 сут	минус 8 минус 4
	Потрошеные обезглавленные Кусок Филе Филе-кусок		50 сут	не выше минус 18
	Остальные виды разделки		20 сут	минус 8 минус 4
	Неразделанные Наборы		35 сут	не выше минус 18

Сроки годности соленой рыбы

Степень солености рыбы	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, мес, не более	Температура хранения, °С
Слабосоленая	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (с тузлуком)	4,0	от минус 8 до минус 4
Среднесоленая		6,0	
Крепкосоленая		9,0	
Все степени солености	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (без тузлука) Ящики деревянные	4,0	от минус 8 до минус 4
	Ящики и ведра из полимерных материалов	3,0	
	Банки из полимерных материалов	1,0	
	Банки стеклянные	1,5	

Степень солености рыбы	Наличие вакуума и наличие консерванта (Е211)	Рекомендуемый срок годности, не более	Температура хранения, °С
Слабосоленая, среднесоленая и крепкосоленая	В вакууме без консерванта	2 мес	от минус 8 до минус 4
	Без вакуума и без консерванта	20 сут	
Малосоленая	В вакууме с консервантом	2 мес	от минус 8 до минус 4
	Без вакуума с консервантом	1 мес	
	В вакууме без консерванта	30 сут	
	Без вакуума без консерванта	10 сут	
Все степени солености	В вакууме без консерванта	4 мес	не выше минус 18
	Без вакуума без консерванта	2 мес	

Срок годности соленых лососевых рыб

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки: слабосоленые	Бочки, контейнеры из полимерных материалов	от минус 8 до минус 4	6 мес
среднесоленые		от минус 8 до минус 4	8 мес
крепкосоленые		от минус 8 до 0	9 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки слабосоленые и среднесоленые	Полимерные многооборотные ящики	от минус 8 до минус 4	3 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы всех видов разделки и степени солености	Пакеты из полимерных пленок без вакуума	от минус 8 до минус 4 от минус 4 до 2	10 сут 3 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы: потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок ломтики, наборы, теша, кусочки потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок ломтики, наборы, теша, кусочки	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	от минус 8 до минус 4	40 сут
		от минус 8 до минус 4	30 сут
		не выше минус 18	60 сут
		не выше минус 18	45 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы: ломтики (кроме малосоленых)	Стеклянные банки	От минус 4 до минус 2	3 мес

Рекомендуемые сроки годности соленой пищевой рыбной продукции

Наименование продукции	Вид упаковки и наличие консерванта	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Лососевые виды рыб соленые			
потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок ломтики, теша, кусочки, наборы к пиву, другие виды разделок	под вакуумом с консервантом	от 0 до 5	45 суток
потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до 0	60 суток
ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до 0	45 суток
ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до 0	3 месяца
Все виды разделок	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до минус 4	5 месяцев
Все виды разделок	под вакуумом	не выше минус 18	180 суток
Лососевые всех видов разделки	в бочках, в таре из полимерных материалов, гастроемкостях в тузлуке с консервантом	от минус 8 до 0	2 месяца
		от 0 до 5	15 суток
Лососевые всех видов разделки	в полимерных пакетах без вакуума с консервантом	от минус 8 до 0	20 суток
Рыба соленая и пряного посола (все виды)			
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	в бочках, в таре из полимерных материалов, в тузлуке с консервантом	от минус 8 до 0	4 месяца
		от 0 до 5	2 месяца
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	в пакетах из полимерных материалов под вакуумом	от минус 8 до 0	2 месяца
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	в пакетах из полимерных материалов без вакуума с консервантом	от минус 8 до 0	20 суток
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	под вакуумом с консервантом	от 0 до 5	45 суток

	без вакуума без консерванта	от 0 до 5	10 суток
Рыба соленая (всех видов разделки)	в пакетах из полимерных материалов под вакуумом с добавлением консервантов	от 0 до 5	2 месяца
малосоленая, слабосоленая		от 0 до 5	45 суток
		от минус 8 до 0	2 месяца
Рыба соленая (всех видов разделки)	в бочках, ведрах, банках с консервантом в рассоле	от 0 до 5	2 месяца
малосоленая			15 суток
слабосоленая			20 суток
среднесоленая			30 суток
малосоленая		от минус 8 до 0	3 месяца
слабосоленая			4 месяца
среднесоленая			5 месяцев
Рыба соленая (всех видов разделки)	в вёдрах, банках, контейнерах из полимерных материалов, гастроемкостях, пакетах из полимерных комбинир.матер	от 0 до 5	5 суток
		от минус 8 до 0	15 суток
Рыба малосоленая, слабосоленая	пакеты из полимерных материалов, без вакуума	от 0 до 5	10 суток
		от минус 8 до 0	20 суток
Рыба соленая (кроме лососевых), всех степеней солёности, неразделанной и всех видов разделки	пакеты из полимерных материалов	минус 18	4 месяца
	в вакуумной упаковке	минус 18	6 месяцев

Рекомендуемый срок хранения всей продукции после вскрытия упаковки: продукт хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до +6 °С – *не более 48 часов.* При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%)

Дата введения в действие – 21.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из кальмара с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция) Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines)*, Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis)*, Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis)*, Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus)*, Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке»; Консервы «Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка с кожицей натуральный»; Консервы «Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар шинкованный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар в винном соусе»; Консервы «Кальмар в пикантном соусе»; Консервы «Кальмар в пряном соусе»; Консервы «Кальмар в соусе Унаги»; Консервы «Кальмар в азиатском соусе»; Консервы «Кальмар в сладком соусе»; Консервы «Кальмар в соусе чили»; Консервы «Кальмар в оригинальном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в горчичном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в овощном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в томатном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%..- не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и без-

опасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.26-1168-2025 ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ**

Дата введения в действие — 20.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пастеризованную соленую икру рыб (далее по тексту икра рыб, продукция) охлажденную. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ*: икра белого амура соленая пастеризованная; икра берша соленая пастеризованная; икра воблы соленая пастеризованная; икра густеры соленая пастеризованная; икра жереха соленая пастеризованная; икра ерша соленая пастеризованная; икра карася соленая пастеризованная; икра красноперки соленая пастеризованная; икра карпа соленая пастеризованная; икра камбалы соленая пастеризованная; икра кефали соленая пастеризованная; икра линя соленая пастеризованная; икра муксуна соленая пастеризованная; икра мойвы соленая пастеризованная; икра минтая соленая пастеризованная; икра леща соленая пастеризованная; икра наваги соленая пастеризованная; икра налима соленая пастеризованная; икра нототении соленая пастеризованная; икра нельмы соленая пастеризованная; икра окуня соленая пастеризованная; икра омуля соленая пастеризованная; икра плотвы соленая пастеризованная; икра пинагора соленая пастеризованная; икра пикши соленая пастеризованная; икра пыжьяна соленая пастеризованная; икра пеляди соленая пастеризованная; икра путассу соленая пастеризованная; икра ряпушки соленая пастеризованная; икра сайды соленая пастеризованная; икра сельди соленая пастеризованная; икра сазана соленая пастеризованная; икра сома соленая пастеризованная; икра судака соленая пастеризованная; икра сига соленая пастеризованная; икра толстолобика соленая пастеризованная; икра трески соленая пастеризованная; икра щуки соленая пастеризованная; икра чехони соленая пастеризованная; икра чира соленая пастеризованная; икра язя соленая пастеризованная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

*Зоологические виды рыб – в приложение Сазан (лат. *Cyprinus carpio)*; Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*); Обыкновенный судак (лат. *Sander lucioperca*); Синец (лат. *Ballerus ballerus*); Белый амур (лат. *Ctenopharyngodon idella*); Берш (лат. *Sander volgensi)*; Вобла (лат. *Rutilus caspicus*); Густера (лат. *Blicca bjoerkna*); Жерех (лат. *Aspius aspius)*; Елец (лат. *Leuciscus leuciscus*); Обыкновенный ёрш (лат. *Gymnocephalus cernuus*); Карась (лат. *Carassius);* Краснопёрка, сороча, сорога, сорожка, краснопёрая плотва, краснокрыл или красноглазка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*); Сазан, или обыкновенный карп (лат. *Cyprinus carpio*); Линь (лат. *Tinca tinca*); Лещ, или обыкновенный лещ, или восточный лещ, или дунайский лещ (лат. *Abramis brama*); Налим, или обыкновенный налим (мень) (лат. *Lota lota*); Речной окунь, или обыкновенный окунь (лат. *Perca fluviatilis*); Толстолобики или толстолобы (лат. *Hypophthalmichthys*); Чехонь (лат. *Pelecus cultratus*); Щука, или обыкновенная щука (лат. *Esox lucius*); Язь (лат. *Leuciscus idus*), Муксун (лат. *Coregonus*

muksun); Нельма (лат. *Stenodus leucichthys nelma*); Омуль, или арктический омуль (лат. *Coregonus autumnalis*); Пелядь (лат. *Coregonus peled)*; Сибирская ряпушка (лат. *Coregonus sardinella*; саурей, обская сельдь; Европейская ряпушка, или рипус, или килец (лат. *Coregonus albula*); Сиг (лат. *Coregonus canadensis)*; Чир (лат. *Coregonus nasus)*; Мойва (лат. *Mallotus villosus*); Минтай (лат. *Theragra chalcogramma*); Треска (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*); Пикша (лат. *Melanogrammus aeglefinus*); Сайда (лат. *Pollachius virens*); Дальневосточная навага, или вахня, или тихоокеанская навага (лат. *Eleginus gracilis)*; Путассу (лат. *Micromesistius poutassou Risso* — Северная путассу; лат. *Micromesistius australis Norman* — Южная путассу); Сельдь (тихоокеанская лат. *Clupea pallasii*, атлантическая лат. *Clupea harengus*, азово-черноморская лат. *Alosa immaculata*, балтийская лат. *Clupea harengus membras*, беломорская лат. *Clupea pallasi marisalbi*, Сельдь Кесслера лат. *Alosa kessleri*, каспийская (волжская) лат. *Alosa kessleri volgensis*). *);* Камбала (Колючая камбала (лат. *Acanthopsetta nadeshnyi*), или камбала Надёжного; Камбала Герценштейна (лат. *Cleisthenes herzensteini*); Остроголовая камбала (лат. *Cleisthenes pinetorum*); Бородавчатая камбала (лат. *Clidoderma asperrimum*); Камбала Григорьева (лат. *Eopsetta grigorjewi*), или дальневосточная камбала; Камбала Джордана (лат. *Eopsetta jordani*), или калифорнийская эопсетта; Красная камбала (лат. *Glyptocephalus cynoglossus*); Дальневосточная длинная камбала (лат. *Glyptocephalus stelleri*), или малорот Стеллера; лат. *Glyptocephalus zachirus*; Японская палтусовидная камбала *(*лат. *Hippoglossoides dubius*), или японская камбала-ёрш; Северная палтусовидная камбала (лат. *Hippoglossoides elassodon*); Камбала-ёрш (лат. *Hippoglossoides platessoides*); Беринговоморская палтусовидная камбала (лат. *Hippoglossoides robustus*); Двухцветная камбала (лат. *Kareius bicoloratus*); Двухлинейная камбала (лат. *Lepidopsetta bilineata*); Белобрюхая камбала (лат. *Lepidopsetta mochigarei*); Северная двухлинейная камбала (лат. *Lepidopsetta polyxystra*); Желтопёрая камбала (лат. *Limanda aspera*); Желтохвостая лиманда (лат. *Limanda ferruginea*), или желтохвостая камбала; Сахалинская камбала (лат. *Limanda sakhalinensis*); Полярная камбала (лат. *Liopsetta glacialis*); Гологоловая камбала (лат. *Liopsetta putnami*); Орегонская камбала (лат. *Lyopsetta exilis*); Малоголовая камбала (лат. *Microstomus kitt*); Восточнотихоокеанская малоротая камбала (лат. *Microstomus pacificus*), или тихоокеанский малорот; Звёздчатая камбала (лат. *Platichthys stellatus*); Морская камбала (лат. *Pleuronectes platessa*); Жёлтая морская камбала (лат. *Pleuronectes quadrituberculatus*), или желтобрюхая камбала, или четырёхбугорчатая камбала; Рогатая камбала (лат. *Pleuronichthys cornutus*); Пятнистая камбала (лат. *Pleuronichthys ritteri*); Рогатая камбала (лат. *Pleuronichthys verticalis*); Пятнистая камбала (лат. *Psettichthys melanostictus*); Зимняя камбала (лат. *Pseudopleuronectes americanus*); Желтополосая камбала (лат. *Pseudopleuronectes herzensteini*); Камбала Шренка (лат. *Pseudopleuronectes schrenki*); Японская камбала (лат. *Pseudopleuronectes yokohamae*); Лобан, или кефаль-лобан, или чёрная кефаль (лат. *Mugil cephalus*); Нототения (Длиннопёрая нототения (лат. *Aethotaxis mitopteryx*), Нототения-остролучка (лат. *Gobionotothen acuta*), Чешуеглазая нототения (лат. *Lepidonotothen kempi*), Большеглазая нототения (лат. *Lepidonotothen macrophthalma*) Серая нототения (лат. *Lepidonotothen squamifrons*), Нототения-чиж (лат. *Notothenіops tchizh*), Синяя нототения (лат. *Paranotothenia magellanica*), Короткохвостая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen brevicauda*), Зубатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen canina*), Рогатая патагонская нототения (*Patagonotothen cornucola*), Элегантная патагонская нототения (лат. *Patagonotothen elegans*), Желтопёрая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen guntheri*), Патагонская нототения Джордана (лат. *Patagonotothen jordani*), Длинноплавниковая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen longipes*), Патагонская нототения Рамсея (лат. *Patagonotothen ramsayi*), Нототения-сима (лат. *Patagonotothen sima*), Чешуйчатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen squamiceps*), Мозаичная патагонская нототения (лат. *Patagonotothen tessellata*), Патагонская нототения Вилтона (лат. *Patagonotothen wiltoni*)); Пыжьян (сиг) лат. *Coregonus lavaretuspidschian*— пыжьян, или сибирский сиг; Пинагор, или рыба-

воробей (лат. *Cyclopterus lumpus*); **Рекомендуемые сроки годности икры соленой пастеризованной:** при температуре минус 2°С минус 4 °С (без консервантов) – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 2°С минус 4°С (с добавлением консерванта) – 9 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия упаковки при температуре хранения от 0°С до + 6 °С – не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1177-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 19.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из креветок (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых с добавлением или без добавления растительного масла, соуса, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания. **Классификация:** в зависимости от особенностей разделки консервы выпускают: из очищенной креветки; из очищенной креветки с удаленным кишечником (дорсальным трактом); из разломанной креветки.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из креветок/шримсы выпускаются определённых видов: Креветка глубоководная антарктическая *(Nematocarcinus lanceopes*), креветка гренландская (*Lebbeus groenlandicus*), креветка гребенчатая (*Pandalus hypsinotus),* креветка северная (*Pandalus borealis*), креветка травяная (*Pandalus latirostris*), креветка углохвостая (*Pandalus goniurus*), креветка черноморская (*Palaeomon elegans*, P. *Adspersus*) шримсы-медвежата (виды рода Sclerocrangon), шримсы козырьковые (виды рода Argis), шримсы песчаные (виды рода *Crangon),* креветка морская тигровая (*Penaeus monodon, P. Kerathurus*), креветка пресноводная дальневосточная (*Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis* виды рода *Leander*), креветка белоногая (*Litopenatus Vannamei* (*Penaeus Vannamei*)), креветка аргентинская красная (*Pleoticus muelleri*), креветка кидди (*Parapenaeopsis Stylefera*), креветка тити (*Protrachypene precipua*), креветка кадаль (*Metapeneus dobsoni*), креветка инга (*Metapeneus affinis*), креветка индийская белая (*Fenneropenaeus indicus*), креветка пестрая (*Metapeneus monoceras*), креветка-шримс (*Sclerocrangon salebrosa*), креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), креветка равнолапая алеутская *(Pandalopsis aleutica*), креветка равнолапая полосатая (*Pandalopsis dispar),* креветка виноградная (*Pandalopsis coccinata*), креветка равнолапая пластинчатая (*Pandalopsis lamelligera, P. Ochotensis*). Креветки натуральная; Креветки в собственном соку; Креветки в масле; Креветки в винной заливке; Креветки в солевой заливке; Креветка в остром ароматном соусе; Креветка в ароматизированном масле; Креветки с вялеными томатами; Креветка подкопченная в масле; Креветки подкопчённая с вялеными томатами в масле; Креветки подкопчённая в томатном соусе; Креветки подкопчённая в сырной заливке; Креветки в томатном соусе; Креветка в укропном масле; Креветка в чилийском соусе; Креветка в чесночном масле; Креветка в остром томатном соусе;

Креветка в майонезной заливке; Креветка в майонезно-горчичной заливке; Креветка в сливочно-чесночной заливке; Креветка в сырной заливке; Креветка по-восточному; Креветка маринованная в ароматизированном масле; Креветка с пряностями; Креветка в соусе Терияке; Креветка в кисло-сладком соусе; Креветка в медово-горчичном соусе; Креветка с овощами в соусе Терияке; Креветка подкопченная маринованная в заливке; Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.12-1149-2025 ПЕЧЕНЬ РЫБ ОХЛАЖДЕННАЯ**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на печень, охлажденную разных видов рыб, целую или резанную, предназначенную для промышленной переработки (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция, охлажденная (целая или резанная) выпускается из следующих видов рыб:*** печень трески (треска атлантическая лат. *Gadus morhua*), (треска тихоокеанская лат. *Gadus macrocephalus*); печень сайды (сайда лат. *Pollachius virens*), (серебристая сайда, или поллак, или люр лат. *Pollachius pollachius*); печень пикши (пикша лат. *Melanogrammus aeglefinus*); печень налима (налим обыкновенный лат. *Lota lota*); печень минтая (минтай лат. *Theragra chalcogramma*); печень лосося (лосось атлантический лат. *Salmo salar*); печень горбуши (горбуша лат. *Oncorhynchus gorbuscha*); печень кеты (кета лат. *Oncorhynchus keta*); печень семги (семга лат. *Salmo salar*); печень форели (адриатическая форель лат. *Salmo obtusirostris*; ручьевая, озёрная форель или кумжа лат. *Salmo trutta*; севанская форель лат. *Salmo ischchan*; печень сома (обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*); печень осетра (лат. *Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser breviros-trum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. Acipenser fulvescens Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; *Acipenser sturio Linnaeus* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus* Белый осётр); печень севрюги (севрюга лат. *Acipenser stellatus*); печень беспера (беспер лат. *Huso acipenser rutbenus*); печень белорыбицы (белорыбица лат. *Stenodus leucichthys*); печень щуки (обыкновенная щука лат. *Esox lucius*); печень сига (обыкновенный сиг лат. *Coregonus lavaretus*); печень макруруса (северный макрурус – лат. *Macrourus berglax*); печень хека (серебристый хек, или североамериканская мерлуза, или серебристая мерлуза лат. *Merluccius bilinearis*); печень нототении (зелёная нототения – лат. *Gobionotothen gibberifrons*; сквама, или серая нототения – лат. *Lepidonotothen squamifrons*; мраморная нототения – лат. *Notothenia rossii*, желтопёрка лат. *Patagonotothen shagensis*, антарктическая серебрянка – лат. *Pleuragramma antarcticum*).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2 ºС до плюс 2 ºС (в транспортной таре с использованием жидкого, кускового, чешуйчатого льда) – *не более 8 суток.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.24-610-2025 РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ПОДКОПЧЁННАЯ (взамен ТУ 10.20.24-610-2017)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы холодного копчения и рыбы подкопчённой (далее по тексту – продукт/продукция) изготавливаемой из рыбы морской, пресноводной, в том числе из рыбы всех видов, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рыба холодного копченая; рыба подкопчённая; рыба холодного копчения острая; рыба холодного копчения ароматная; **Рыба холодного копченая, рыба подкопчённая, рыба холодного копчения острая, рыба холодного копчения ароматная из следующих видов рыб:** аргентина, белый амур, альбула, баркус, белоция, белуга, барракуда, берш, барабуля, бычок, белый амур, брама, батерфиш, берикс, бычок, бельдюга океаническая, вобла, вомер, густера, голец (палия), горбуша, дорада, ёрш, елец, жерех, желтоперка, зубан, зубатка, зеленоглазка, кефаль, килька, карп, карась, карась морской, красноперка, красноглазка, камбала, каранкс, корюшка, камбала-ёрш, капитан, клыкач, карась, кабан-рыба, кижуч, калуга, кета, лемонема, атлантический лосось, лещ, лососи дальневосточные (без нерестовых изменений), летрин, лихия, лутьян желтохвостый, линь, луфарь, лихия, ледяная рыба, лосось дальневосточный, лещ морской, лещ, мойва, муксун, молочная рыба, мольва, макрель, мероу, менек, макрурус, масляная рыба, морской язык, макруронус, морской черт, мерлуза, микижа, минтай, навага, налим, нерка, нельма, нототения, окунь морской и речной, омуль, осетр, петух морской, полинемус, пристипома, помпамо серебристый, пеламида, пальцепер, путассу, пангасиус, пикша, палтус, пампанито, плотва, пыжьян (сиг), пелядь, рексия, ряпушка, рыбы-лист, рыба игла, сом, сом морской, сайра, сардинелла, сардина (иваси), сардинопс, сабля-рыба, солнечник, сериолелла, салака, снеток, сом океанический, сайка, скумбрия, сайда, сиганус, сериола, снек, сазан, сопа, сабля, скат, сельдь, скумбрия, ставрида, сибас, сима, семга, саворин, судак, сырок, синец, ставридка, севрюга, тунец, толстолобик, тарань, треска, тюлька, тресочка атлантическая, терпуг, тилапия, чавыча, хек, хариус, щекур (чир), щука, шип, форель, умбрина, угорь морской, чехонь, эпигонус, эсколар, язь. Рыба холодного копчения, рыба подкопчённая, рыба холодного копчения острая, рыба холодного копчения ароматная может вырабатываться с добавлением или без добавления: паприки, перца черного, перца красного, горчицы, лимона и укропа, укропа, базилика, смеси приправ «Пять перцев», смеси приправ

«Лимонная смесь», смеси приправ «Японская смесь». ***Виды разделки:*** Рыбу холодного копчения и подкопченную изготавливают в неразделанном целом или разделанном виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от к ал тычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть

позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт изготовляют из крупных рыб. Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см. **Обезглавленный пласт толстолобика** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1-2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Тушка и тушка полупотрошеная может изготовляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. Длина тушки и тушки полупотрошеной холодного копчения должна быть, в см, не менее: 9 сардины атлантической; 11 сардинопса; 13 сардинеллы, скумбрии атлантической и ставриды океанической. **Балычные изделия (балык, балычок)** продукция, полученная из жирных видов рыб *балычной разделки в процессе посола и холодного копчения; **Балычные изделия (из осетровых рыб)** продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения. *Примечание К видам балычной разделки относят боковник, спинку, полуспинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника;

брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена. Для мраморной нототении и клыкача возможно оставление позвоночной кости при боковине. У толстолобика и белого амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть от 4 до 8 см, брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников. **Теша** брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длинной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Кусок** рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. **Филе** спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. **Боковина** амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. У филе без кожи удалена кожа. **Филе-кусок** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влаясная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб

до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. Рулет-рыба (рулет из филе), разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. Рулет ассорти (из 3-х и более рыб); **Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Изделия формованные** – изделия из рыбы формованные произвольной формы; **Хребты** – хребты рыбы с прирезями мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы холодного копчения** – кусочки, тушки или части тушек произвольной формы холодного копчения; **Набор к пиву из рыбы «соломка пикантная»** – тушки или части тушек или рыбного филе произвольной формы. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, позвоночной кости с прирезями мяса. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. ***Особенности разделки лосося:*** **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Трим А (для лососевых)** – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура. **Трим D (для лососевых)** хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. Допускается изготовление продукции холодного копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку. **При разделке лососевых может быть:** перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; **Филе с кожей или без кожи** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, внутренности и плавники удалены. **У филе без кожи** удалена кожа. **Филе-кусок с кожей или без кожи** филе, разрезанное на поперечные куски. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Филе центральная часть** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. **Ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см. **Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее)** рыба потрошеная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. **У кусочков без позвоночной кости** позвоночная кость удалена.

Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы холодного копчения, возможно изготовление наборов из лососевых рыб. По качеству лососевые рыбы холодного копчения могут подразделяются на первый и второй сорта. Филе-кусок, ломтики, кусочки, наборы на сорта не подразделяют. На изготовление ломтиков, кусочков, филе-куска направляют рыбу холодного копчения не ниже первого сорта. **Косичка** – рыба холодного копчения без головы порезана кусочками с косточкой с хвостиком или без хвостика, срез косой или прямой. **Шахматка** – рыба холодного копчения без головы порезана на филе кусочки без косточек, хребтов, на коже, кусочки прямоугольные, ровные, зачищенные. **Бабочка** – пласт, пласт обезглавленный, пласт с костью, чистое филе холодного копчения или филе с кожей без костей сформованные в виде «бабочки». **Филе** – кусочки рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные кусочки массой до 0,2 кг. **Калтычок** — брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками. **Особенности разделки некоторых видов рыб:** Амура белого, бельдюгу, зубатку, илишу, карпа, минтая, нототению мраморную, мольву, маринку, налима, окуня морского, османа, палтуса, пикшу, путассу, сайду, сома, толстолобика, треску, а также рыбу с явными признаками "заглотыша" изготовляют только разделанными (потрошеными). Морской окунь массой 0,3 кг и менее может быть неразделанным. Макрурус изготовляют только в виде спинки и в потрошеном обезглавленном виде с удалением тонкой хвостовой части на уровне длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) возможно разрезание брюшка полукруглым вырезом (у камбалообразных с верхней – «глазной» стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; удаление головы и плечевых костей вместе с тонкими стенками брюшной части, с оставлением мясистого приголовка. У клыкача, и рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию. У карпа, сазана, леща и карася может иметь место наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофиза. В зависимости от показателей качества рыбу холодного копчения подразделяют на первый и второй сорта. Допускаются другие виды разделки копченой рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Настоящие технические условия могут быть использованы в качестве собственной доказательной базы при подтверждении соответствия (декларировании, сертификации) требованиям Технических регламентов Таможенного союза стран Евразийского экономического союза. При использовании настоящих технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимент продукции) на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. **Рекомендуемые сроки годности рыбы холодного копчения, рыбы подкопчённой, рыбы холодного копчения острой, рыбы холодного копчения ароматной (разделанной и неразделанной, всех видов разделки):** при температуре от 0°С до плюс 4°С (без консерванта, без применения вакуума) – не более 20 сут; при температуре от 0°С до плюс 4°С (без консерванта, в вакуумной упаковке, или в газомодифицированной среде) – не более 50 сут; при температуре от 0°С до плюс 6°С (с консервантом, без применения вакуума) – не более 40 сут; при температуре от 0°С до плюс 6°С (с консервантом, в вакуумной упаковке, в газомодифицированной среде) – не более 60 сут; при температуре от 0°С до плюс 6°С (с добавлением консервантов Униконс XXL или ВАРЕКС-5 в вакуумной упаковке) – не более 90 сут; при температуре от

минус 2°С до плюс 4°С (без консерванта, в вакуумной упаковке, или в газомодифицированной среде) – не более 60 суток; при температуре от минус 2°С до плюс 4°С (с консервантом, в гофрокоробе) не более 60 суток; при температуре от минус 8°С до 0°С (без консерванта, без применения вакуума) не более 50 сут; при температуре минус 8°С (с добавлением консервантов Униконс XXL или ВАРЕКС-5 в вакуумной упаковке) – не более 5 месяцев; при температуре минус 8°С (без применения вакуума, с консервантом) – не более 4 месяцев; при температуре минус 18°С (без консерванта, без применения вакуума) не более 6 месяцев; при температуре минус 18°С (с добавлением консервантов Униконс XXL или ВАРЕКС-5 в вакуумной упаковке) не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки** – хранить при температуре от 0°С до плюс 6°С – не более 72 часов. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

СЫРЫ С НДС 10%

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.110-1203-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 06.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских полутвердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аббе де Сито»; «Аббэ-де-Сито»; «Аббеи-де-Сито»; «Аббеи́ де Тамье́»; «Тамье»; «Аром-о-вен-блан»; «Банон» из козьего молока; «Бле-де-баск»; «Бле-де-Бресс»; «Бле-де-Жекс»; «Бле-де-Корс» из овечьего молока; «Бле де Косс»; «Бле -де-Лакёй»; «Блё-де-Сент-Фуа»; «Блё дю Веркор-Саснаж»; «Блё-дю-Керси»; «Бонд де Гатин» из козьего молока; «Бондар»; «Бри»; «Бри-де-Монтеро»; «Бри-де-Нанжи»; «Брийя-Саварен»; «Броччио» свежий из овечьего молока; «Броччио» свежий с куркумой и приправами на ее основе, и/или кари порошком, и/или зеленью петрушки, сельдерея, укропа сушеного, чеснока сушеного и др, и/или луком-шалот, и/или луком-шалот сушеным, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным и белым, и/или перцем душистым, и/или перцем жгучим, и/или перцем острым, и/или перцем чили, и/или кориандром, и/или тмином, и/или зеленью базилика, и/или орегано сушеным, и/или мятой свежей, и/или мятой сушеной, и/или мелиссой свежей, и/или мелиссой сушеной, и/или паприкой, и/или экстрактом укропа, и/или экстрактом тмина, и/или

спиртовой вытяжкой тмина, и/или грибами сухими, и/или ванилином, и/или томатами вялеными, и/или орехом мускатным, и/или пряноароматическими смесями, и/или орехами лущеными, и/или молодыми побегами пажитника, и/или семенами пажитника из овечьего молокам «Броччио» зрелый из овечьего молока; «Броччио» зрелый с куркумой и приправами на ее основе, и/или кари порошком, и/или зеленью петрушки, сельдерея, укропа сушеного, чеснока сушеного и др, и/или луком-шалот, и/или луком-шалот сушеным, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным и белым, и/или перцем душистым, и/или перцем жгучим, и/или перцем острым, и/или перцем чили, и/или кориандром, и/или тмином, и/или зеленью базилика, и/или орегано сушеным, и/или мятой свежей, и/или мятой сушеной, и/или мелиссой свежей, и/или мелиссой сушеной, и/или паприкой, и/или экстрактом укропа, и/или экстрактом тмина, и/или спиртовой вытяжкой тмина, и/или грибами сухими, и/или ванилином, и/или томатами вялеными, и/или орехом мускатным, и/или пряноароматическими смесями, и/или орехами лущеными, и/или молодыми побегами пажитника, и/или семенами пажитника из овечьего молокам «Брусс»; «Валансе» из козьего молока; «Вашрен де бож»; «Виньле»; «Вуа»; «Вьё Булонь»; «Вьё Пане»; «Довиль»; «Кайбот»; «Камамбер»; «Кёр-де-Шевр» из козьего молока; «Кёр-Сандр»; «Клошет» «Кроттен де шавиньоль» свежий из козьего молока; «Кроттен де шавиньоль» из козьего молока; «Кроттен де шавиньоль» зрелый из козьего молока; «Кроттен де шавиньоль» старый из козьего молока; «Куломье»; «Лангр»; «Ливаро»; «Мароль»; «Мораше»; «Мюнстер»; «Нёшатель»; «Отюн» из козьего молока; «Паве Блезуа» из козьего молока; «Пикодон» из козьего молока; «Реблошон»; «Рокамадур» из козьего молока; «Сель-сюр-шер» из козьего молока; «Фужерю»; «Шевротен»; «Шаурс»; «Шабишу-дю-Пуату» из козьего молока; «Эзи»; «Эпуас»; «Брен д'Амур»из овечьего молока.

Рекомендуемые сроки годности

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Аббе де Сито»;	-	60
«Аббэ-де-Сито»;		
«Аббеи-де-Сито»;		
«Аббей де Тамье́»; «Тамье»;		
«Аром-о-вен-блан»;	-	60
«Банон» из козьего молока;	-	60
«Бле-де-баск»;	-	60
«Бле-де-Бресс»;		
«Бле-де-Жекс»;		
«Бле-де-Корс» из овечьего молока;		
«Бле де Косс»;		
«Бле -де-Лакёй»;		
«Блё-де-Сент-Фуа»;		
«Блё дю Веркор-Саснаж»;		
«Блё-дю-Керси»;		

«Бонд де Гатин» из козьего молока;	-	60
«Бондар»;	-	60
«Бри»;	-	60
«Бри-де-Монтеро»;		
«Бри-де-Нанжи»;		
«Брийя-Саварен»;	-	25
«Броччио» свежий;	50	20
«Броччио» свежий с вкусовыми добавками;		
«Броччио» зрелый;	60	45
«Броччио» зрелый с вкусовыми добавками;		
«Брусс»;	-	60
«Валансе» из козьего молока;	-	60
«Вашрен де бож»;	30	15
«Виньле»;	-	25
«Вуа»	-	40
«Вье Булонь»,		
«Вьё Пане»;		
«Довиль»;	-	60
«Кайбот»; в герметичной упаковке	7	3
	15	7
«Камамбер»;	-	50
«Кёр-де-Шевр» из козьего молока;	-	60
«Кёр-Сандер»;		7
«Клошет»;	-	60
«Кроттен де шавиньоль» свежий из козьего молока;	-	30
«Кроттен де шавиньоль» из козьего молока;		
«Кроттен де шавиньоль» зрелый из козьего молока;	-	60
«Кроттен де шавиньоль» старый из козьего молока;	120	90
«Куломье»;	-	45
«Лангр»;	25	15
«Ливаро»;	-	30
«Мароль»;		
«Мораше»;	-	30
«Мюнстер»;	-	60
«Нёшатель»;	-	30
«Отюн» из козьего молока;		

«Паве Блезуа» из козьего молока;	50	30
«Пикодон» из козьего молока;	-	60
«Реблошон»;	-	30
«Рокамадур» из козьего молока;		
«Сель-сюр-шер» из козьего молока;	-	45
«Фужерю»;	-	30
«Шевротен»;	60	30
«Шаурс»;		
«Шабишу-дю-Пуату» из козьего молока;	-	30
«Эзи»;		
«Эпуас»;		
«Брен д' Амур» из овечьего молока;		45

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.120-1205-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 05.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских полутвердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Венако» из овечьего молока «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадьё»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Абонданс»; «Аму» из козьего молока; «Анно» из козьего молока; «Арди-Гасна» из овечьего молока; «Артизон» «Баргкас»; «Барус»; «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Гаперон»; «Канталь»; «Мон-де-Ка»; «Морбье»; «Мюроль»; «Оссо-Ирати» из овечьего молока; «Пелардон» из козьего молока; «Рокфор»; «Салер»; «Сен-Нектер»; «Толлон»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Эторки».

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемые сроки и условия годности

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Аббей-де-Белло́к» из овечьего молока; «Аббеи-де-Тима-дёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадьё» «Абонданс»; «Ардигасна» из овечьего молока; «Баргкас»; «Барус»; «Гаперон»; «Канталь»; «Морбье»; «Оссо-Ирати» из овечьего молока; «Толлон»;	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
«Аму» из козьего молока; «Анно» из козьего молока; «Артизон» «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Мон-де-Ка»; «Мюроль»; «Салер»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
«Пелардон» из козьего молока; «Рокфор»; «Сен-Нектер»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Венако» из овечьего молока;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.130-1204-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 05.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских твердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аббеи-де-Беллок» из овечьего молока; «Бэлло́к» из овечьего молока; «Бомон»; «Бофор»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Салер»; «Тампле»; «Эторки» из овечьего молока.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемые сроки и условия годности

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Аббеи-де-Беллок» из овечьего молока; «Бэлло́к» из овечьего молока; «Бомон»; «Бофор»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Салер»; «Тампле»; «Эторки» из овечьего молока	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1183-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Артаваджио» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;«Ароматный»; «Боскайола» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Брешанелла» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Буррата» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; «Горгондзола» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Маскарпоне» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Моцарелла» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Рикотта» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Томино дель боскайоло» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Тронкетто ди капра» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Страччино» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Крещенца» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Боккончини» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Робиола» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Страчателла» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Скаморца» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Аббамар» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Аккеглио» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Беддо» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Боскателла ди Фиаве» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бребидор» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бребиблу» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бель Паззе» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от 0°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыров мягких итальянских:** «Артаваджио» 45 суток; «Боскайола» -30 суток; «Брешанелла» 30 суток; «Буррата» 7 суток; «Горгондзола» 60 суток; «Маскарпоне» 60 суток; «Рикотта» 7 суток; «Томино дель боскайоло» 60 суток; «Тронкетто ди капра» 45 суток; «Страччино» 7 суток; «Крещенца» 7 суток; «Боккончини» 60 суток; «Робиола» 30 суток; «Страчателла» 7 суток; «Скаморца» 60 суток; «Бребидор» 90 суток; «Бребиблу» 90 суток; «Бель Паззе» 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хра-

нения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1134-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 07.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры сверхтвердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры сверхтвердые:*** сыр «Буренкаас» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Марибо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе:40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в

сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сыры хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. **Рекомендуемый срок годности сыра в головках**, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут. Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1133-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 05.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из молока и/или продуктов переработки молока, с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Хаварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пекорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Брюност» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Ламбер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Грана Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Белпер Кноле» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе:30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Азиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Драй-Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Манчего» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Монтазио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Каприно» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Классический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Финский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Топленое молоко» с ароматом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом

веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; Сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» зрелый пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Термины и определения Сыр молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Сыр полутвердый** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды не более 45 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 150 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафинане более 180 суток; разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку не более 10 суток; разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку не более 45 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 90 суток; разрезанный на порции и реализуемый в пряно-масляной заливке не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно: целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды не более 90 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 180 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафинане более 180 суток; разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку не более 30 суток; разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку не более 90 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 120 суток. Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1132-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 04.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры твердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры твердые:*** сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Русский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Нидерландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Социалистический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сибирский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе:40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в

сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабра аль вино» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабра аль вино» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Вологодский Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Манчего дель руссо» свежий с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Манчего дель руссо» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Вологодский Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эмменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр козий твердый с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Альпийский»с массовой долей жира

в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 45,0%; сыр «Аньехо»с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Аньехо» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Манчего» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Неман» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Пастор» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рейн» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Романо» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Сан-Тарен» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Тиндаль» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Монблан» с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Трюйер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Амадеус» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Битто» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ланкедок» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Маас» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр козий твердый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыра в головках**, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут. Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ С НДС 10%	
23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1212-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 13.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы кусковые мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «Сирийская» Халяль; говядина тушеная «Арабская» Халяль; говядина тушеная «Татарская» Халяль; говядина тушеная «Кавказская» Халяль; говядина тушеная «Казанская» Халяль; говядина тушеная «Османская» Халяль; говядина тушеная «По-восточному» Халяль; говядина тушеная «Пряная» Халяль; говядина тушеная «К празднику» Халяль; телятина тушеная «Сирийская» Халяль; телятина тушеная «Арабская» Халяль; телятина тушеная «Татарская» Халяль; телятина тушеная «Кавказская» Халяль; телятина тушеная «Казанская» Халяль; телятина тушеная «Османская» Халяль; телятина тушеная «По-восточному» Халяль; телятина тушеная «Пряная» Халяль; телятина тушеная «К празднику» Халяль; баранина тушеная «Сирийская» Халяль; баранина тушеная «Арабская» Халяль; баранина тушеная «Татарская» Халяль; баранина тушеная «Кавказская» Халяль; баранина тушеная «Казанская» Халяль; баранина тушеная «Османская» Халяль; баранина тушеная «По-восточному» Халяль; баранина тушеная «Пряная» Халяль; баранина тушеная «К празднику» Халяль; конина тушеная «Сирийская» Халяль; конина тушеная «Арабская» Халяль; конина тушеная «Татарская» Халяль; конина тушеная «Кавказская» Халяль; конина тушеная «Казанская» Халяль; конина тушеная «Османская» Халяль; конина тушеная «По-восточному» Халяль; конина тушеная «Пряная» Халяль; конина тушеная «К празднику» Халяль. **Консервы мясные кусковые в желе:** говядина тушеная в желе Халяль; говядина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; говядина тушеная в желе «Ароматная» Халяль; телятина тушеная в желе Халяль; телятина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; телятина тушеная в желе «Ароматная» Халяль; баранина тушеная в желе Халяль; баранина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; баранина тушеная в желе «Ароматная» Халяль; конина тушеная в желе Халяль; конина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; конина тушеная в желе «Ароматная» Халяль. **Консервы мясные кусковые в соусе:** говядина тушеная в белом соусе Халяль; говядина тушеная в красном соусе Халяль; говядина тушеная в грибном соусе Халяль; говядина тушеная в сметанном соусе Халяль; телятина тушеная в белом соусе Халяль; телятина тушеная в красном соусе Халяль; телятина тушеная в грибном соусе Халяль; телятина тушеная в сметанном соусе Халяль; баранина тушеная в белом соусе Халяль; баранина тушеная в красном соусе Халяль; баранина тушеная в грибном соусе Халяль; баранина тушеная в сметанном соусе Халяль; конина тушеная в белом соусе Халяль; конина тушеная в

красном соусе Халяль; конина тушеная в грибном соусе Халяль; конина тушеная в сметанном соусе Халяль.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года.** Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1211-2025 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 13.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы паштетные мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: паштет из говядины «Аппетитный» Халяль; паштет из говядины «Дагестанский» Халяль; паштет из говядины «Татарский» Халяль; паштет из говядины «Горский» Халяль; паштет из говядины «Казанский» Халяль; паштет из говядины «Турецкий» Халяль; паштет из говядины «Арабский» Халяль; паштет из говядины «Персидский» Халяль; паштет из говядины с грибами Халяль; паштет из говядины с сухофруктами Халяль; паштет из говядины со сливками Халяль; паштет из телятины «Аппетитный» Халяль; паштет из телятины с грибами Халяль; паштет из телятины с сухофруктами Халяль; паштет из телятины со сливками Халяль; паштет из баранины «Аппетитный» Халяль; паштет из баранины с грибами Халяль; паштет из баранины с сухофруктами Халяль; паштет из баранины со сливками Халяль; паштет из конины «Аппетитный» Халяль; паштет из конины с грибами Халяль; паштет из конины с сухофруктами Халяль; паштет из конины со сливками Халяль; паштет из говяжьей печени «Деликатесный» Халяль.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года.** Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6

°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров] с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение,

транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы: - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95% до 98%, представлены в таблице

Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра: колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежно-ветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из

мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; - замороженных при относительной влажности от 95% до 98 %, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,°С	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая «Македонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Индейка «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров [курицы] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная советская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Четыре специи» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «XXL» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат полукопченый «Волжская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Казанская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Жемчужная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная аппетитная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная с сыром» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Капустная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Азовская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная» из мяса курицы [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Боярская застольная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Околица» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Деревенская усадьба» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Орехово-мускатная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы«Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукоп-

ченая «Фермерская вкусная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная изысканная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Йоркширская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Филейная Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Домашние» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Ароматные Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Крымская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль» из мяса птицы; колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Балыковая» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная Балыковая» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко подда-

ющееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95% до 98%, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными фаршами, изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины»; манты «Татарские»; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие»; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Избаранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шпикачки мясные «Халяль» (далее – шпикачки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Шпикачки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шпикачки вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – шпикачки. Подвид – вареные. Категория А: шпикачки «Дербентские Халяль»; шпикачки«Ставропольские Халяль»; шпикачки «Адыгейские Халяль»; шпикачки «Сарай Халяль»; шпикачки «Горские Халяль»; шпикачки «Татарские Халяль»; шпикачки «Казанские Халяль»; шпикачки «Крымские Халяль»; шпикачки «Астраханские Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Ханские Халяль»; шпикачки «Казахские Халяль»; шпикачки «Дагестанские Халяль»; шпикачки «Мергез Халяль»; шпикачки «Эстонские шашлычные Халяль»; шпикачки «Спасские Халяль»; шпикачки «Турецкие» говяжьи Халяль»; шпикачки «Мусульманские говяжьи Халяль»; шпикачки «Натуральные Халяль»; шпикачки «Грузинские Халяль»; шпикачки «Албанские Халяль»; шпикачки «Анатолийские Халяль»; шпикачки «Синопские Халяль»; шпикачки «Из говядины Халяль»; шпикачки «Из говядины с молоком Халяль»; шпикачки «Из говядины со сливками Халяль»; шпикачки «Конские Халяль»; шпикачки «Конские с молоком Халяль»; шпикачки «Конские со сливками Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Телячьи с солоком Халяль»; шпикачки «Телячьи со сливками Халяль». **Категория Б:** шпикачки «Шашлычные Халяль»; шпикачки «Загорские Халяль»; шпикачки «Гриль Халяль»; шпи-

качки «Для гурмана Халяль»; шпикачки «Тминные Халяль»; шпикачки «Чесночные» с говядиной Халяль»; шпикачки «Осбан с рисом Халяль»; шпикачки «Южные Халяль»; шпикачки «Пальчики» из говядины Халяль»; шпикачки «Пальчики» из баранины Халяль»; шпикачки «Шпикачки в маринаде Халяль»; шпикачки «Немецкие Халяль»; шпикачки «Кавказские с луком Халяль»; шпикачки «Шпикачки с карри Халяль»; шпикачки «Белые колбаски Халяль»; шпикачки «Кебабы» Халяль»; шпикачки «Кебабчета Халяль»; шпикачки «Семейные Халяль»; шпикачки «Алатау Халяль»; шпикачки «Колбаски Штутгартские Халяль»; шпикачки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; шпикачки «Белые Хальль» (без индекса Е); шпикачки «Баварские Халяль». **Категория В:** шпикачки «Пряные Халяль»; шпикачки «Уфимские Халяль»; шпикачки «Кроха Халяль»; шпикачки «Бараньи Халяль»; шпикачки «Айгыр Халяль» шпикачки «Ароматные с зеленью Халяль»; шпикачки «Нежирные Халяль»; шпикачки «Смак Халяль»; шпикачки «Острые Халяль»; шпикачки «Ливийские Халяль»; шпикачки «Пикник Халяль»; шпикачки «Медовые Халяль»; шпикачки «Аппетитные Халяль»; шпикачки «Фермерские Халяль»; шпикачки «Царские Халяль»; шпикачки «Филиппинские Халяль»; шпикачки «К ужину Халяль»; шпикачки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; шпикачки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; шпикачки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; шпикачки «Коровка Халяль»; шпикачки «С вялеными томатами Халяль»; шпикачки «Сочные с сыром Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Шпикачки мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Шпикачки мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Шпикачки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искус-

ственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных шпикачек мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности шпикачек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности шпикачек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности шпикачек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сардельки мясные «Халяль» (далее – сардельки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сардельки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сардельки мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Из говядины с молоком Халяль»; сардельки «Из говядины со сливками Халяль»; сардельки «Конские Халяль»; сардельки

«Конские с молоком Халяль»; сардельки «Конские со сливками Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Телячьи с солоком Халяль»; сардельки «Телячьи со сливками Халяль»; сардельки «Дербентские Халяль»; сардельки «Ставропольские Халяль»; сардельки «Адыгейские Халяль»; сардельки «Сарай Халяль»; сардельки «Горские Халяль»; сардельки «Татарские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Крымские Халяль»; сардельки «Астраханские Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Ханские Халяль»; сардельки «Казахские Халяль»; сардельки «Дагестанские Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль»; сардельки «Албанские Халяль»; сардельки «Анатолийские Халяль»; сардельки «Синопские Халяль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халльль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сардельки мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сардельки мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сардельки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна

быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сарделек вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности сарделек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сарделек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности сарделек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сосиски мясные «Халяль» (далее – сосиски/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сосиски мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Сосиски мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Казанские Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Астраханские Халяль»; сосиски «Волжские Халяль»; сосиски «Крымские Халяль»; сосиски «Арабские Халяль»; сосиски «Аравийские Халяль»; сосиски «Дагестанские Халяль»; сосиски «Золотая Орда Халяль»; сосиски «Стамбул Халяль»; сосиски «Турецкие Халяль»; сосиски «Узбекские Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски «Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Телячьи с молоком Халяль»; сосиски «Кавказкие Халяль» сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Конские с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Говяжьи с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи со сливками Халяль»; сосиски «Сочные с сыром и молоком Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Султанские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупом Халяль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски «Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сосиски мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сосиски мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сосиски транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами

перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности сосисок при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сосисок, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности сосисок, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) вареные мясные «Халяль» (далее – колбасы/колбаски), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Колбасы вареные мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы(колбаски) вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Казанская Халяль»; колбаса вареная «Итиль Халяль»; колбаса вареная «Волжская Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль»; колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Башкирская Халяль»; колбаса вареная «Золотая Орда Халяль»; колбаса вареная «Халифат Халяль»; колбаса вареная «Говяжья со сливками Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с ряженкой Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины со сливками Халяль»; колбаса вареная «Астраханская Халяль»; колбаса вареная «Булгария Халяль»; колбаса вареная «Турецкая Халяль»; колбаса вареная «Арабская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощами Халяль»; колбаса вареная «Мозаичная Халяль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «Нежная Халяль»; колбаса вареная «Уфимская из говядины Халяль» колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»;

колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Колбасы (колбаски) мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Колбасы (колбаски) мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) мясных: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток;** в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - **не более 20 суток**; в полиамидной барьерной оболочке - **не более 75 суток**; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - **не более 30 суток**; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток;** порционной нарезкой - **не более 30 суток**; сервировочной нарезкой - **не более 10 суток**. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - **до 80 суток. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев.**

Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – **12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности колбас (колбасок), упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Срок годности колбас (колбасок), упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные сырокопченые мясные Халяль: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук

из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаски сырокопченые «Копченый хлыст Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль».

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; - с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; - порционная нарезка – не более 30 суток; - сервировочная нарезка – не более 25 суток; - с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности замороженных** колбас (колбасок) сырокопченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с упол-

номоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаса варено-копченая «Татарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Казанская Халяль»; колбаса варено-копченая «Итиль Халяль»; колбаса варено-копченая «Волжская Булгария Халяль»; колбаса варено-копченая «Астраханская Халяль»; колбаса варено-копченая «Крымская Халяль»; колбаса варено-копченая «Персидская Халяль»; колбаса варено-копченая «Аравийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Оманская Халяль»; колбаса варено-копченая «Узбекская Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»;

колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «По-венски Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия колбасные варено-копченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варено-копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности варено-копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласова-

нию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбаса полукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбаса полукоп-

ченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаса полукопченая «Донская Халяль». колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбаса полукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбаса полукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаса полукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаски полукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль». колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбаса полукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая

«Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные копченые мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Изделия колбасные копченые мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Изделия колбасные копченые мясные транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; - с использованием консервантов – не более 20 суток; - в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; - с использованием консервантов – не более 35 суток; - порционная нарезка – не более 15 суток; - сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка –

180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

МУКА И КРУПА С НДС 10%

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.22-1206-2025** **МУКА ГРЕЧНЕВАЯ**

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку гречневую тонкого и грубого помола, термически необработанную, требующую варки, изготовленную из крупы гречихи целой и дроблёной, далее продукт, продукция. Мука гречневая из-за отсутствия глютена предназначена для использования в хлебопекарной промышленности для получения низкокалорийных хлебобулочных и кондитерских изделий, для приготовления готовых блюд а также в качестве компонента при производстве продуктов питания для армии и флота и может быть реализована в оптовой и розничной торговле, предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука гречневая тонкого помола; мука гречневая крупного помола; мука гречневая обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Муку гороховую хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. **Рекомендуемый срок годности муки гороховой: – *не более 12 месяцев*.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-1159-2025 МУКА СОЕВАЯ

Дата введения в действие — 30.04.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную соевую (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: соевая мука тонкого помола; соевая мука крупного помола; соевая мука обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями. Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%3 мес. со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-1158-2025 МУКА РИСОВАЯ

Дата введения в действие — 30.04.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную рисовую (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: рисовая мука тонкого помола; рисовая мука крупного помола; рисовая мука обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями. Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%3 мес. со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.22-696-2025 МУКА ГОРОХОВАЯ**

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную гороховую (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука гороховая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для гороховой муки – не более 6 месяцев с момента производства. ***Примечание*** *Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-695-2025 МУКА ОВСЯНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку овсяную (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука овсяная тонкого помола; мука овсяная крупного помола; мука овсяная обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для овсяной муки – не более 6 месяцев с момента производства. ***Примечание*** *Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-694-2025 МУКА ЯЧМЕННАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную ячменную (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука ячменная тонкого помола; мука ячменная крупного помола; мука ячменная обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для ячменной муки – не более 6 месяцев с момента производства. ***При-***

мечание *Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.22-662-2025 МУКА КУКУРУЗНАЯ**

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную кукурузную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: кукурузная мука тонкого помола; кукурузная мука крупного помола; кукурузная мука обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%3 мес. со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.21-1209-2025 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную ржано-пшеничную и пшенично-ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. ***Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.***

АССОРТИМЕНТ: мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%– 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-1207-2025 МУКА РЖАНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. ***Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.***

АССОРТИМЕНТ: ржаная мука сеяная; ржаная мука обдирная; ржаная мука обойная; ржаная мука особая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Рекомендуемые сроки

годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60% 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.